I BISOGNI DELLA VITA

E

GLI ELEMENTI DELLA PROSPERITÀ

DEL DOTTOR

GIULIO RENGADE

TRATTATO PRATICO

DELLA VITA MATERIALE E MORALE DELL' UOMO NELLA FAMIGLIA E NELLA SOCIETÀ

CON UNO STUDIO RAGIONATO

DEI MEZZI PIÙ NATURALI PER ASSICURARSI UN' ESISTENZA FELICE

DIRIGENDOLA SECONDO LE LEGGI DELL' IGIENE E DELLA FISIOLOGIA

MILANO — EDOARDO SONZOGNO — EDITORE

14. — Via Pasquirolo — 14.

1887.

I BISOGNI DELLA VITA

E

GLI ELEMENTI DELLA PROSPERITÀ

I BISOGNI DELLA VITA

E

GLI ELEMENTI DELLA PROSPERITÀ

TRATTATO PRATICO

DELLA VITA MATERIALE DELL'UOMO NELLA FAMIGLIA E NELLA SOCIETÀ
CON UNO STUDIO RAGIONATO DEI MEZZI PIÙ NATURALI
PER ASSICURARSI UN' ESISTENZA FELICE
DIRIGENDOLA SECONDO LE LEGGI DELL' IGIENE E DELLA FISIOLOGIA

PEL

Dottor G. RENGADE

MILANO
EDOARDO SONZOGNO, EDITORE
14 — Via Pasquirolo — 14
—
1887.

Proprietà letteraria per l'Italia dell'Editore Edoardo Sonzogno di Milano.

Milano. — Tip. dello Stabilimento di Edoardo Sonzogno.

I BISOGNI DELLA VITA

E

GLI ELEMENTI DELLA PROSPERITÀ

IL PRANZO QUOTIDIANO. — LA MOGLIE ASPETTA IL MARITO.

L'ARTE DI ESSER FELICI.

A quanti amici, nel corso della vostra vita, avete voi augurato d'esser felici? E quanti fra essi vi hanno, di rimando, espresso i loro voti di felicità?

« Siate felici! » Che havvi di più gradevole a sentire e di più facile a dirsi? Ma non c'è nulla di sì poco facile a verificarsi.

Dal primo giorno in cui si comincia a ragionare, fino all'ultima ora in cui si vive, grandi o piccini, ricchi o poveri, tutti sognano la felicità; ci si arrabatta per correrle dietro e non si arriva mai a raggiungerla.

Egli è che al postutto, non si sa troppo esattamente ciò che si vuole, nè quanto si fa, quando si rincorre questa chimera. L'ideale che ci si edifica è sempre molto al disopra di quanto la realtà può dare e forse, andando più adagio e mirando meno in alto, ci si riconoscerebbe spesso felicissimi, appunto quando ci s'immagina di non esserlo.

Che è infatti la felicità, se non la semplice e perfetta soddisfazione dei naturali desideri e dei bisogni normali che c'impone il funzionamento stesso del nostro organismo?

Posseder la certezza di poterci sempre sfamare a sazietà, di aver sempre un asilo per riposarsi e dormire, sentirsi circondato, per la soddisfazione dei sentimenti d'affetto, da una famigliuola felice essa pure di ricolmare colui che l'ama di ogni sorta d'affetti, godere di una agiatezza e dei mezzi sufficienti da permettersi tale o tal altro diletto artistico, la cui attrattiva si sviluppa necessariamente nell'uomo istruito e civile, non sta forse lì, a un dipresso, tutta la felicità positiva che si possa sperare, nelle condizioni attuali di esistenza?

Ma è questo il sogno modesto che si fa, quando siamo tormentati dall'ambizione di esser felici?

Senza dubbio sarebbe l'ideale della felicità, l'aver la vita materiale assicurata, per la povera gente che vive del lavoro giornaliero, minacciata, se si ferma un istante, dalla più atroce miseria!

Appena lo si raggiungesse, tuttavia, vedreste che la felicità così tanto agognata sfuggirebbe e parrebbe molto distante, come

succede, del resto, agli individui abbastanza numerosi tutt'ora, che trovandosi in questa fortunata situazione, si credono ben più disgraziati, a volte, di coloro che li invidiano.

All'infuori della tranquilla e legittima soddisfazione delle sensazioni organiche, dei bisogni d'amare e dei gusti intellettuali, che ci si può augurare, tuttavia, che non sia un'esagerazione, una stravaganza, una pazzia? Questi cerca la fortuna per vivere con un lusso strepitoso, far chiasso in società, per inzaccherare dall'alto delle sue carrozze, coloro i quali lo conobbero quando camminava per le strade a piedi o qualche volta anche peggio.

Quest'altri, ricco sfondato e non sapendo più come e dove sbattere i suoi milioni, sogna titoli ed onori. È disgraziato perchè gli manca il prestigio!

Un altro, che ha fortuna e reputazione insieme, si sente colpito ne' suoi sentimenti d'affetto, oppure non può più soddisfare se non imperfettamente ai suoi bisogni fisiologici.

Quell'altro, finalmente, favorito più di quant'altri mai, riguardo alla ricchezza e alla posizione, s'annoja profondamente dappertutto dove si ferma più di ventiquattr'ore. Va e viene dalla campagna alla città, gira tutte le città di bagni, va al mare, percorre tutti i luoghi di soggiorno per l'inverno, e geme continuamente, sospira, sbadiglia, incapace di cercare nello studio e nel lavoro qualche conforto alla sua triste posizione.

È dunque in una modesta condizione senza dubbio che sarebbe facile il trovare a un dipresso la felicità compatibile con la nostra costituzione animale ed il nostro ambiente sociale; e se tutti coloro i quali potrebbero goderne passano ordinariamente presso la felicità senza conoscerla, ciò proviene da che quasi sempre da sè medesimi si sollevano i diversi ostacoli che loro impediscono di esser troppo felici.

A volte, trascinati da un'immaginazione troppo esaltata, si creano dei bisogni fittizi, fonte di desideri, di fantasie, di capricci,

che loro torna impossibile il soddisfare; a volte tormentati fino dall'infanzia dai pregiudizi, dagli scrupoli superstiziosi, s'impongono in questa vita, per avere la suprema consolazione nell'altra, delle sofferenze e delle privazioni affatto contrarie agl'impulsi naturali che provano anch'essi benissimo.

A volte, finalmente, la mala salute soltanto si oppone alla felicità, e quei disgraziati sono i più da compatire.

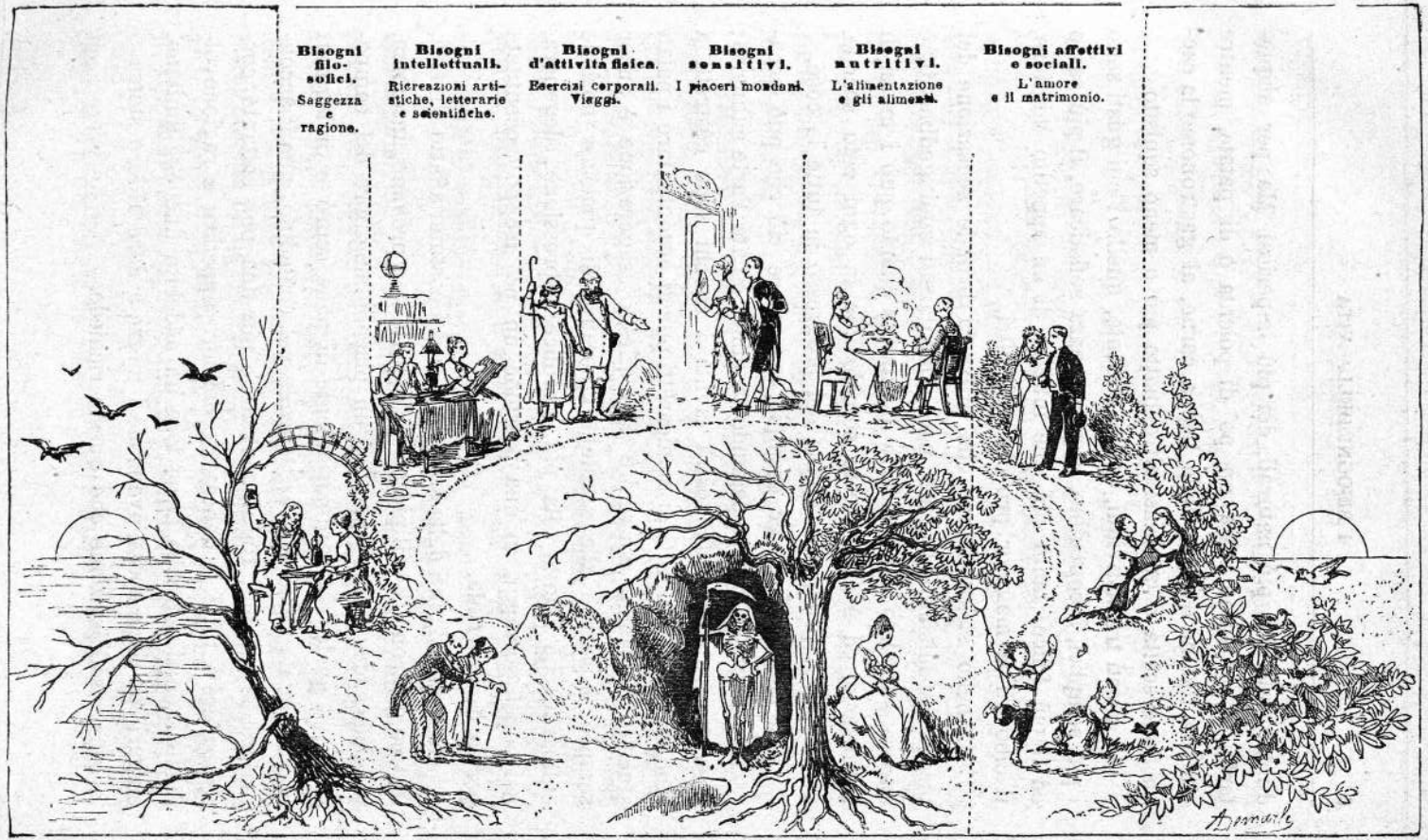
Non occorre neppure una malattia seria per render l'esistenza triste e per far prender in uggia tutti i godimenti che la vita può offrire. Basta uno stomaco che digerisca male, per ingenerare in chiunque ne sia colpito una insuperabile melanconia. Un'igiene ordinata razionalmente è preferibile in questo caso alla più grande fortuna; poichè tutti i vantaggi che questa può offrire non sono nulla, come è noto, in confronto alla semplice allegria che risulta in un corpo sano dal regolare funzionamento degli organi.

Per essere felici, insomma, ci vuole prima d'ogni altra cosa la salute; poi si può cedere ai propri bisogni fisici e morali, soddisfacendoli per quanto lo permetta la cura dell'interesse personale e il giusto rispetto della libertà altrui.

Bisogni naturali. — Ora, questi bisogni, fonti perenni delle nostre passioni, delle voglie, delle ambizioni, delle ingorde brame, non sono tutti gli stessi, nè si manifestano colla medesima intensità nelle varie età della vita.

Cambiano pure a seconda del temperamento, dell'educazione, della fortuna, della posizione sociale; variano, per così dire, quanto gl'individui. Ma ad ogni età ed in qualunquesiasi condizione, il segreto di una vita felice sta precisamente nel sapere fin dove si può giungere colla soddisfazione di un desiderio; sta nel non facile calcolo del momento preciso in cui, soddisfatto il bisogno, l'atto che lo appaga, se continuato inutilmente, degenera in abuso, in eccesso, in vizio!

Così, fra tutti i nostri fisici bisogni, quello della fame è senza



I BISOGNI DELLA VITA NELLE SUE DIVERSE ETÀ, DA UNA STAMPA ANTICA: « IL CAMMINO DELLA VITA. »

dubbio uno dei più naturali, dei più imperiosi. Ma per acquetarlo, al contadino basta un po' di polenta o di patate, mentre che al cittadino occorre della buona carne, al gastronomo la cacciagione scelta o qualsiasi altro piatto più o meno squisito.

Di questi tre individui, evidentemente, quello i cui gusti sono i più semplici, il contadino, ci pare, senza sofisticare, il più savio ed il più felice, tanto più che munito di un appetito migliore, il cibo gli fa maggior pro che agli altri.

Ma nello stesso tempo che prova la brutale sensazione del bisogno soddisfatto, l'uomo, per aumentare i suoi godimenti, è ancora stimolato dal desiderio di variare quanto può i mezzi di soddisfarlo, ed è anzi questo stimolo che in ogni ceto sociale, costituisce il principale agente del progresso in tutte le cose.

Dall'incitamento, per esempio, a cercare ciò che può accarezzare il gusto, pur appagando la fame, è nata l'arte culinaria; e se è vero che nella nostra civiltà i cuochi sono costretti a studiare tutti i più difficili manicaretti pur di accontentare i palati stucchi, dobbiamo convenire che questa esagerazione è ancor sempre superiore alla assoluta ignoranza di qualsiasi nozione culinaria, che ridotta alla più semplice espressione, degenera, nei popoli selvaggi, in una passione un po' troppo accentuata per la carne cruda.

Resi più esigenti dalla situazione e dai costumi affatto diversi, il ricco gastronomo e il piccolo possidente non provano, insomma, soddisfacendo al loro appetito, un piacere maggiore del campagnolo, il quale vive ordinariamente di pane scuro e di legumi; ma il frugale pasto che è bastevole pel contadino, non li accontenterebbe già più. Un'alimentazione più fina può soltanto corrispondere a tutte le delicatezze del loro appetito; e ragionevolmente, non si potrebbe farne loro un addebito finchè si limitano, magari con forte spesa, avendone i mezzi, a dare al loro stomaco la giusta soddisfazione che questo richiede.

Sarebbero per contro da biasimarsi del tutto se persistessero, saziata la fame, a ingollare vivande e vino per il solo gusto di mangiare e di bere; ma il contadino, nel caso medesimo, non sarebbe maggiormente degno di scusa, per quanto grossolano sia il suo cibo; poichè non è meno irragionevole lo impinzarsi con la minestra di cavolo che colle pernici ai tartufi, di ubbriacarsi col vino da quaranta centesimi al litro come col *champagne!* A questo riguardo, regna un perfetto accordo fra la fisiologia, l'igiene e la morale, il cui scopo è precisamente di regolare la condotta dell'uomo sulla via della sua maggiore felicità. Ora, questa felice armonia è tutto quanto si può augurare nell'accompimento di un bisogno qualsiasi, la morale non essendo mai realmente buona se non quando riposa sulle leggi dell'igiene e della fisiologia.

Evoluzione dei bisogni. — I bisogni, di mano in mano che s'invecchia, si moltiplicano e si fanno più esigenti. Presso un popolo che progredisce in civiltà, come presso l'individuo che si sviluppa, si succedono, d'altronde, nello stesso ordine e subiscono sensibilmente le medesime fasi; i bisogni più grossolani si manifestano colla massima intensità dapprima, per diventar col seguito sempre meno imperiosi a misura che i desideri sensitivi e intellettuali si manifestano e si pronunciano.

Così la tribù selvaggia come il ragazzo sono esclusivamente dominati dal bisogno *nutritivo*. Mangiare e bere è il loro pensiero. Per la gente che fa una vita nomade, un pasto copioso è la suprema consolazione; e così il bambino non conosce maggior delizia che d'attaccarsi al seno della nutrice.

Successivamente, nel ragazzo già fatto grandicello, si risvegliano i bisogni *sensitivi*. Tutto ciò che piace ai sensi è desiderato ardentemente: gli oggetti brillanti, i colori vivaci, i giojelli, le ghiottornie, i profumi, la danza, la musica, gli spettacoli, tutto ciò che colpisce, in una parola, la vista, il tatto, il gusto, l'odorato e l'udito.

Viene poi la volta dei bisogni *affettivi* e *sociali* che appena nati, ben presto dominano tutti gli altri. La civiltà nascente ispira ai popoli il sentimento della famiglia e della società, come nell'uomo in piena gioventù, scoppia, con inaudita violenza, il bisogno d'amare, di avere una compagna, di costituirsi un interno che la donna rischiarerà col suo amore, che i bambinelli rallegreranno coi loro giuochi e colle argentine e schiette loro risate!

Ma la vita non è tanto facile, nè così bella perchè il soddisfare a questi primi bisogni fino alla fine basti per colmarla. Nello stesso modo che una nazione per mantenersi e prosperare, deve tratto tratto guerreggiare contro le nazioni nemiche, così l'uomo per non soccombere nella lotta deve lavorare colle proprie mani, e, oggi più di altra volta, sviluppare le sue facoltà cerebrali, per poter innalzarsi specialmente coll'intelligenza sopra gli emuli.

Da tal necessità d'istruirsi e dalla curiosità di sapere nascono i desideri, i bisogni *intellettuali*, altrettanto svariati quante sono le scienze, le arti, le diverse nozioni aperte oggidì a tutti gli spiriti, ed i più elevati dei quali, i bisogni *filosofici*, sono anche certamente i più adatti a dare all'uomo la piccola parte di quella felicità che può sperare.

Dimostrare ad ognuno quali ponno essere, nel corso della vita, le giuste esigenze dei nostri reali bisogni, esaminare i differenti mezzi di cui la natura ci permette di usare per soddisfarli; insegnare a distinguere dalle voglie riprovevoli ed i malsani desideri, gl'impulsi veramente normali e fisiologici; scoprire così, forse, e appianare la strada che più sicuramente conduce alla prosperità fisica e morale, tale è lo scopo di questo libro.

Incominciando il presente studio noi prenderemo l'uomo a vent'anni, ossia all'età del suo completo sviluppo intellettuale e corporale, all'ora in cui libero, emancipato da qualsiasi tutela, entra veramente nella vita e non può calcolare, per fare la sua strada, che sul proprio valore, sulle attitudini e sulle forze sue personali.

LA VITA A VENT'ANNI. — RAGAZZE DA MARITO.

La signorina di ceto medio. — La signorina di classe elevata. — L'operaja.

Sin allora sottoposto ai genitori, l'uomo in quell'età è richiesto dalla patria. Cittadino, egli ha il sentimento de'suoi doveri e de'suoi

diritti. Uomo, è tutto in braccio all'amore, che in segreto lo spinge, ad onta delle passioni, a fondare a sua volta una famiglia.

In quel momento, adunque, i bisogni affettivi e sociali prevalgono su tutti gli altri. Dopo non molto tempo, la necessità di provvedere alle spese quotidiane della famiglia, fa ritornare, in prima linea, la questione, spesso gravissima, di soddisfare ai bisogni nutritivi. Dopo aver fatto il nido, occorre, senza ulteriore indugio, fornirlo di viveri, e non si potrebbe pensare, mentre manca il pane in casa, a dar soddisfazione ai bisogni puramente sensitivi.

Sciolto infine il difficile quesito, conquistato il pane, scongiurata la fame, vinta la miseria, compiuti tutti i grandi doveri, che havvi di più giusto e di migliore del riposo, di goder un po', di prender qualche parte ai piaceri della società, di appagar specialmente le dolci gioje intellettuali che reclamano allora lo spirito e la ragione? Il sapere, la buona filosofia che ne scaturiscono, sono il più nobile apogeo di una umana esistenza, i soli vantaggi acquisiti che meritino il conto di aver vissuto!

Nell'uomo incivilito dell'epoca nostra, si compiono in tal modo dal ventesimo anno alla morte, gli ineluttabili bisogni della vita, e l'ordine stesso in cui l'evoluzione si compie, ci indica quello che, naturalmente, per studiarli dovremo seguire.

Si trova tuttora, a volte, dai negozianti di stampe, una vecchia ed ingenua stampa dove l'uomo e la donna sono rappresentati, salendo, nella loro gioventù, l'erta d'una montagna, di cui ridiscendono, vecchi intristiti, la china opposta. Per le attitudini e gli attributi che si vedono ai personaggi, questo allegorico cammino di nostra vita ce ne insegna assai esattamente ancora i diversi bisogni. È una vera e fedele riproduzione della umana esistenza, che non ci è stato difficile, con qualche ritoccatura e senza nulla fargli perdere della sua originalità, di adattare al programma stesso di quest'opera, della quale permette, a prima vista, di comprendere le grandi linee e di capirne bene il concetto.

LIBRO I. — BISOGNI AFFETTIVI E SOCIALI.

LA FAMIGLIA.

L'AMORE E IL MATRIMONIO.

La vita a vent'anni. — Vent'anni! Voi avete vent'anni! Dai vostri parenti e dalla natura avete ereditato un corpo ben fatto, una costituzione robusta, una salute di ferro. Avete buona gamba, occhio eccellente e appetito più che mai; aggiungiamovi un carattere felice. Siete indipendente, avendo raggiunto l'età in cui la legge vi fa libero, vi emancipa. Inutile chiedervi qual è adesso il più dispotico dei vostri bisogni, il più ardente dei vostri desideri, il più costante ed il più dolce dei vostri sogni!

Amate ed avete ragione. « Non amare, non è vivere » affermano con perfetto accordo i fisiologi, i filosofi, i poeti d'ogni tempo e d'ogni paese.

In tutte le persone, il cui spirito è libero ed il cuore leale, l'amore a vent'anni non soltanto è la passione tiranna, ma anche un dovere fisiologico e sociale per cui si deve passare nell'interesse e pel bene di tutti, non meno che nell'interesse proprio e per la personale soddisfazione.

Ma qui sorge un problema della massima importanza ed eccezionalmente difficile da sciogliere. L'amore nella umana società non è un bisogno che si possa naturalmente e semplicemente soddisfare, come il bisogno di mangiare, o di bere.

Se avete fame, vi mettete un cibo qualsiasi in bocca, lo buttate giù e tutto finisce lì. Per approvare e sancire il vostro completo diritto a tal riguardo, la morale e la fisiologia s'accordano stupendamente.

Il soddisfare ai bisogni amorosi. — Ma i vivi impulsi dell'amore non sono punto, ne converrete, tanto facili ad appagare. Quando si ama, si tratta, quasi sempre, di cercare a preferenza, anzi esclusa qualsiasi altra, una persona che non si può subito possedere. Anche se vi ricambia con la stessa tenera affezione che le dimostrate, anche se è perdutamente innamorata a sua volta, e desidera esser vostra, il più delle volte ne è impedita da un profondo sentimento di pudore, da considerazioni di morale, di famiglia, di relazioni, che sorgono come altrettanti ostacoli fra l'ardente passione che consuma entrambi gli innamorati e la desiata unione che sola potrebbe dare ogni soddisfazione.

È bene, tuttavia, per la società e le persone che esistano tali ostacoli? È vantaggioso che la morale abbia tanta severità, la legge tali rigori per le attrattive affatto naturali che spingono l'uno verso l'altro due cuori bene appassionati?

Non lo si può assolutamente ammettere in presenza delle perturbazioni e dei delitti d'ogni specie di cui l'amore è la causa ed il movente nella nostra società che si pretende incivilita; per cui, puossi ragionevolmente sperare che la morale, su questo punto, si farà col tempo più tollerante e che i codici dell'avvenire, se regoleranno ancora l'amore, rispetteranno sempre più le grandi e semplici intenzioni della natura.

Se le leggi ed i costumi soffocassero d'un tratto nei cuori la passione che condannano o puniscono, forse ancora si potrebbe ammettere che gli opponessero, a volte, nell'interesse della famiglia o della persona, castighi rigorosi, barriere insuperabili. Ma non è dimostrato assolutamente, invece, che ogni impedimento in questo caso, non fa che attizzare la passione, che il bisogno naturale insoddisfatto si perverte; che l'onesto desiderio contrariato si deprava; che i vizi più vergognosi, e finalmente i delitti più nefandi, sono il solo risultato evidente di questa morale meschina, di questa impotente legislazione?

Non è qui, tuttavia, il caso di sviluppare una tesi tanto complessa, e neppure d'insistere di più su uno degli argomenti che maggiormente s'impongono alle meditazioni dei fisiologi e dei pensatori. Contentiamoci semplicemente di constatare che nei tempi in cui viviamo e nelle condizioni in cui ci pongono le leggi, i costumi, le convenzioni sociali odierne, la vita in famiglia soltanto ci permette la piena e completa effusione dei nostri bisogni amorosi.

Amor di donna, amore di fanciulli, non si conoscono, non si posseggono veramente, se non alla condizione di comporre una famiglia! Senza dubbio, si vedono matrimoni liberi perfettamente felici, la felicità dipendendo, in special modo, dal carattere degli sposi e non da una semplice formola del codice; ma se la moglie ed il marito, uniti liberamente trovano ogni vantaggio a tale associazione, i figli, protetti insufficientemente dalla legge, si trovano in una posizione tanto critica, che riesce ben difficile ai parenti affezionati di tenerli in tale situazione, e questi finiscono poi sempre col legittimare il matrimonio onde i figli possano usufruirne.

La vita in famiglia. — Ammogliatevi! ammogliatevi, ripeteremo ai nostri giovanetti, coi moralisti e coi filosofi. Ammogliatevi nel vostro interesse, per essere felici; ammogliatevi nell'interesse della patria e per darle dei prodi e forti figli!

Certo, le ragazze non mancano e non si fanno pregare troppo. Esse sono numerose ed aspettano! Sono in tante, a centinaja, a migliaja, che non avendo altro sogno, aprono il cuore e le braccia! Ma i giovanetti? Oh quanto divengono rari e come si fanno stiracchiare per esser presentati! Quante esitazioni, quanti tentennamenti, che fila di conti e di calcoli prima di scegliersi una compagna!

Eh! che volete! dicono scrollando le spalle, bisogna, oggigiorno, aver delle rendite per prender moglie davvero! Le donne sono tanto spendereccie, così capricciose, così difficili da contentare, che l'accollarsene una sulle proprie spalle è un affar serio!

Oh! che mostri! Essi mentiscono per la gola, non è vero signorine, e voi vi sentite tutte capaci di provare che esiste ancora la specie delle buone donnine da casa, delle eccellenti mamme di famiglia, delle donne d'ordine e di governo! Tutte quante, sapreste mandar avanti una casa; a tutte piacerebbe il vostro interno, per quanto modesto possa essere; tutte avreste il desiderio di far felice quel padrone, a volte autocrate e brontolone, che v'impongono le leggi naturali e civili, ma che sa di tanto in tanto far valere qualche merito — siamo giusti, signori! — quando adempie coscienziosamente ai suoi doveri di marito!

La felicità in casa!... Eccolo, è pur vero, l'ideale da raggiungere e il grande scopo della vita! Quanti però non vi arrivano; quanti gli passano accanto, per quanti il matrimonio non è più che un peso, un giogo, una galera insopportabile!

Gli è che per quanto siano animati, l'uno e l'altra, dal desiderio di amarsi e di crearsi a vicenda una dolce esistenza, la donnina e lo sposino, ignorano per lo più, quando si uniscono in matrimonio, di quanti infinitamente piccoli elementi sia composta la felicità! L'amore, senza dubbio, ne è il gran movente, il fondamento principale; ma la luna di miele, per quanto graziosa, non può durare in eterno.

Dopo aver brillato nel suo massimo fulgore, come tutte le lune, deve necessariamente passare per una serie di fasi decrescenti, e non si va a lungo senza vederne l'ultimo quarto.

D'altronde, francamente, la vita è tanto rosea e azzurrina perchè si possano lungamente conservare le dolci illusioni dei vent'anni! Può essere sicuramente dolcissimo, dapprincipio, lo sfogliare le margheritine; ma è indispensabile anche il soddisfare i bisogni reali e impellenti dell'esistenza, di procurarsi da vivere e mangiare, di far bollire la pentola e di portare l'imbeccata ai piccini.

La parte più gravosa, in ispecial modo, spetta all'uomo: ma

tocca alla donna, principalmente, di sapere mettere a frutto, e nel più gradevol modo che sia possibile, il lavoro del marito.

Non v'ha nulla di più semplice, si crede in generale, come di mandar avanti una casa, con un introito sufficiente. Pare; ma è precisamente ciò che la maggior parte delle fanciulle ignora, grazie alla buona educazione che si dà loro oggigiorno. Spendono molto, senza procurarsi una certa agiatezza e senza procurar neppure al marito la menoma consolazione. Come sarebbe pur tuttavia facile l'addomesticare il « tiranno di casa » con un po' d'intelligenza e di buon volere!

Ma è appunto lì tutto il programma della vita di famiglia, tutto il problema della felicità conjugale.

Quando l'avranno ben capito, e che saranno veramente capaci di scioglierlo, le nostre fanciulle troveranno per certo senza difficoltà degli sposini. Allora i matrimoni così detti d'amore, troppo rari oggidì, saranno in maggior numero di quelli d'interesse ; agli allegri sponsali, succederanno gli amori duraturi, e gli statisti, dall'alto delle loro colonne di cifre, non avranno più pretesto di urlare che le popolazioni non aumentano e che i matrimoni si fanno sempre più rari.

Matrimonio e divorzio. — Non succedono più sì frequenti i matrimoni? Ma no, non è vero nulla; anzi si verificheranno più spesso, tanto più se la legge sul divorzio, già vigente in altri paesi, sarà approvata anche da noi. E infatti lasciando da parte la grave questione delle spese d'impianto e di mantenimento d'una casa, non è anche la poco rassicurante prospettiva dell'indissolubilità del nodo conjugale, che impedisce oggi ancora, la conclusione di molti matrimoni?

Errare humanum est, hanno sempre detto i saggi d'ogni tempo e d'ogni nazione. Non è dunque abbastanza assurdo, ingiusto e crudele, che una legge fatta dagli uomini, incateni due esseri tanto più soggetti a sbagliarsi, quando giurarono di amarsi

eternamente, in quanto che erano allora più giovani e più offuscati dall'amore?

In una società sentimentale, in un tempo in cui il cuore parlava più forte del senno, questa rigorosa clausola del matrimonio indissolubile poteva non porre alcun inciampo a due amanti ben cotti l'uno dell'altro; ma nell'epoca tutta positiva in cui viviamo, in una società che lotta continuamente per la vita, questo gravoso pensiero di un nodo reciproco e perpetuo, deve necessariamente influire sulla determinazione di tanti che non si sentono per questa perigliosa avventura una vocazione irresistibile.

Il pensiero che l'errore di un momento non sarà più senza rimedio, persuaderà tanti a contrarre, invece di un matrimonio libero, che non lega nissuno, un matrimonio legittimo; e queste vere famiglie saranno ben più feconde, senza dubbio, che non le associazioni di pura fantasia che hanno per iscopo il piacere solamente.

Importanza del matrimonio. — Fra gli atti della vita, è questo il più importante, il più serio. È un'opera capitale, nell'ordine fisiologico, come nell'ordine sociale; il fenomeno supremo dal quale risultano, col fanciullo, l'uomo e il cittadino avvenire.

Alla salute della razza e della patria importa dunque più che mai, che il matrimonio invece di essere trattato come un affare, sia, prima d'ogni cosa, la combinazione scientificamente fatta di due esseri scelti all'età più favorevole e nelle condizioni fisiche e morali maggiormente propizie alla procreazione della prole.

Attitudini generali degli sposi. — Non vi pare veramente strano che la maggior parte degli uomini, mentre mettono nella soddisfazione delle passioni e dei desideri, tanto ardore, tanta forza ed astuzia, guardino poi con la più sublime indifferenza, quasi sempre, all'eventualità del matrimonio, e che ne trascurino del tutto il lato fisiologico, per considerarlo soltanto dal lato della speculazione, della convenienza o della posizione che gli dovranno in società?

LA VITA A VENT'ANNI. — LA PRIMA DICHIARAZIONE D'AMORE.

Pel bene delle persone e pel progresso della razza umana, è indispensabile tuttavia che la selezione degli individui meglio costituiti e dei più atti, presieda, il più sovente possibile, ai matrimoni. E ai nostri giorni, mentre vediamo presso i popoli civili l'intelligenza prevalere sulla forza brutale, i giovani devono tener assai meno conto, nella scelta della persona che desiderano, delle prerogative piacevoli del corpo, che delle solide qualità dello spirito e del cuore.

Senza dubbio, non si può neppure sposare, per quanto sia moralmente favorita, una persona mal costituita, deforme o inferma, che trasmetterebbe ai figli i difetti e le infermità.

Disgraziatamente spesso succede che quella persona stessa, come una donna spudorata o un mascalzone qualsiasi, se possiede una fortuna, un titolo o molte relazioni, trovi certamente lo stesso, quasi sempre, da accasarsi; mentre invece dei buoni e bei giovanotti, delle brave e vezzose ragazze, non potranno forse mai, in causa della loro povertà, pensare a farsi una famiglia.

Epperciò, il mondo è sempre più ingombrato dai meschini prodotti di questa selezione a rovescio, dalle tristi e reali vittime di simili matrimoni d'interesse: scrofolosi, cancrenosi, artritici, paralitici, imbecilli, idioti, alienati, isterici, epilettici, idrocefali, storpi e gobbi, che si vedono dappertutto trascinare la misera loro esistenza; meschini, inebetiti, malgrado l'immensa fortuna di cui godono; l'occhio átono e il cervello vuoto, malgrado i nomi illustri e i titoli gloriosi che non di rado essi portano.

Tanti altri, apparentemente ben costituiti, ma ugualmente ammalati nel morale, prima ancora di nascere ricevettero nel loro povero cervello il germe ereditario dei vizi più vergognosi o dei peggiori istinti, e ad un tratto, li vedete un giorno, come spinti da una forza irresistibile, distinguersi per qualche scandalo abbominevole, un rubarizio, una scroccheria, un assassinio!

Gli è che, insomma, il matrimonio non dev'essere una specu-

lazione di maggiore o minore abilità, una semplice ed insulsa unione fra due individui di sesso diverso. È assolutamente necessario che l'amore ne sia il movente, la causa ed il principale oggetto. Quando i fidanzati ne saranno perfettamente convinti, le unioni contratte con sincerità si manterranno durevoli, e il divorzio, che pare ancora tanto pericoloso a un sì gran numero di persone, non avrà più nel codice altro valore di quello che può avere una scure di giustizia in un museo di armi antiche; non servirà più a nulla!

Per essere felici nel limite del possibile, in quell'associazione di lunga durata che formano sposandosi, l'uomo e la donna non devono convenirsi soltanto dal punto di vista fisico. Importa specialmente che i loro caratteri vadano d'accordo, che abbiano gli stessi gusti, le medesime idee, o che uno dei due, almeno, sia condiscendente abbastanza per accettare tutto ciò che l'altro crederà dover fare o proporre pel bene comune.

Bisogna, in una parola, che gli sposi siano assortiti; e disgraziatamente nulla è più difficile per due individui di sesso diverso, benchè si amino svisceratamente, come di combinarsi perfettamente.

Scelta d'una moglie! Scelta d'un marito! In tutte le epoche questo lavoro è sempre parso sovrumano, e non è forse lieve pretesa la nostra il voler dare qui alcuni consigli pratici sull'argomento.

« Il matrimonio è come una lotteria! » Sicuro! Vediamo tuttavia se è proprio impossibile il mettersi in guardia contro un caso sfortunato. « L'amore è cieco. » Siamo d'accordo. Esaminiamo dunque un po' quel che esso dovrebbe pretendere dalla donna come dall'uomo, se ci vedesse bene!

SCELTA D'UNA DONNA.

Qualità fisiche d'una ragazza nubile. — La natura, lo si sa e lo si è detto le tante volte, non è prodiga dei suoi favori. È raro, tuttavia, che una donna dotata fisicamente di grazia, non lo sia anche, se ha ricevuto qualche educazione, moralmente.

Tipo femminile normale.

Sapersi bella, infatti, è per tutte le donne come una patente di forza, ed i forti sono generalmente buoni, aggradevoli e dolci.

Si dovrebbe da ciò dedurre che le ragazze meno favorite hanno di conseguenza un carattere in rapporto con le infelicità del loro corpo e le imperfezioni del viso? Si vede, è vero, buon numero di queste diseredate della fortuna spesso desolarsi e render anche infelici le persone che le attorniano, perchè un difettuccio qualunque contrarierà le loro pretese o la loro civetteria; perchè peccheranno per un eccesso di magrezza o di grassezza; perchè avranno la bocca troppo larga o il naso troppo piccino, denti male allineati o capelli troppo rari. La maggior parte, malgrado questa fissazione per cui diventano fastidiose fino a rendersi insoffribili, hanno tuttavia un animo eccellente, de' sentimenti elevati, minor tendenza alla frivolità, maggior giudizio, per conseguenza, ed una più giusta nozione dei doveri di sposa e di madre.

Di mano in mano che si consolano delle loro imperfezioni, divengono anche più socievoli, più gioviali; mentre una bella donnina che si accorge di invecchiare, siccome difficilmente vi si sa rassegnare, si lamenta, sospira, geme, rimpiange la bellezza

che fugge, poi finisce col mettere sossopra la casa, causa il suo umore irascibile e geloso.

Tutte le signorine da marito, del resto, non posson mica essere belle! È certamente spiacevole, ma è nelle tradizioni della natura che i parenti tramandino ai loro figli, come le qualità, così pure i difetti intellettuali e fisici.

La bellezza femminina del resto è affare di valutazione e di gusto individuale; per cui, basta che non sia troppo visibilmente contraffatta o deforme, la ragazza che parrà brutta agli occhi di alcuni, sembrerà piacevolissima ad altri. L'amore accieca; ma se questo è a volte nocivo, spesso è pure favorevolissimo alle personcine che sanno controbilanciare le piccole imperfezioni del viso o del corpo con uno spirito gioviale ed un buon carattere. Non è da poco tempo che ciò succede. I poeti sono d'accordo coi filosofi nel riconoscere che nell'oggetto amato tutto diventa amabile, e che i difetti stessi passano assai spesso per virtù.

Certamente questi innocenti errori non recano sempre conseguenze gravi; ma, fisiologicamente parlando, non sapremmo ammettere che l'amore tenga la benda sugli occhi, nella scelta d'una donna che, per un giorno solo amante o fidanzata, sarà poi per tutta la vita sposa e madre.

E dapprima, a qual età una ragazza è nubile, ossia assolutamente capace di adempiere in ogni punto alle grandi funzioni materne: la concezione, la gravidanza, il parto, l'allattamento, l'educazione fisica e morale del neonato? Quell'età, è noto, varia molto secondo la razza, la famiglia, la costituzione della persona, l'ambiente stesso in cui vive, il clima in cui s'è sviluppata. In Italia si può fissare questa data fra i quindici ed i vent'anni. È indispensabile, in ogni caso, che la ragazza sia definitivamente e perfettamente mestruata da un anno almeno, ed è molto necessario, inoltre, che la sua cresciuta sia compiuta affatto.

Secondo le sue convenienze ed i suoi gusti, l'uomo può ancora

scegliere indifferentemente, per farne la sua compagna, una donna bionda o bruna, piccola o grande, snella o grassoccia, a condizione che sia fatta bene e che goda, abitualmente, buona salute. Troppo spesso, il bello artistico è puramente convenzionale; ma la donna realmente bella agli occhi dell'artista, è quella pure della quale il fisiologo proclama la bellezza di forme: quella che si distingue per l'ampiezza del bacino unita al perfetto sviluppo del petto e della gola. I larghi fianchi, infatti, sono il miglior indizio di una gravidanza facile e di un felice parto; le mammelle sviluppate promettono buona madre ed eccellente balia.

Donna rachitica coll'inclinazione della colonna vertebrale e col bacino stretto.

È ben raro che in una donna fatta bene, il bacino, quand'anche poco sviluppato, abbia dimensioni tali da non dar luogo, dopo una gestazione più o meno faticosa, al parto di un bambino vigoroso e robusto. Per contro, una donna colpita da qualche deformità, per leggiera che sia, e specialmente dalla inclinazione rachitica della colonna vertebrale o di qualche membro, è quasi sempre difettosa pure nel bacino, il quale in questo caso è tanto stretto, da non permetterle, senza correre il maggior rischio, di portare in seno il bambino e specialmente di partorire al termine giusto. Sposare una ragazza così disgraziata o che presenti ancora, sotto l'apparenza della salute, le traccie del rachitismo di cui abbia sofferto nell'infanzia, è come esporsi a vederla miseramente perire nel momento critico del parto, equivale a prepararsi lo spettacolo, non meno atroce, del bambino strappato coi ferri dal ventre della madre!...

Le mammelle, nella ragazza da marito, debbono essere sporgenti, sode, coniche, con un'aureola rosea nel mezzo, dalla quale

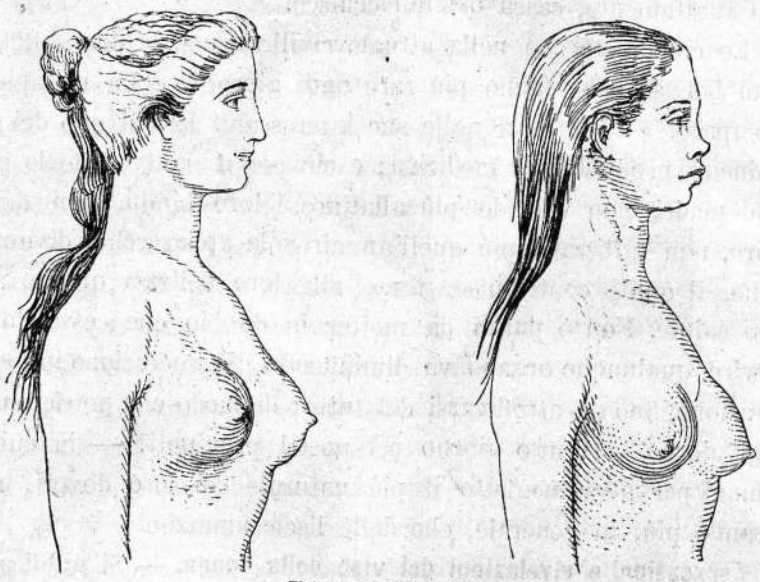
nasce un capezzolo poco pronunziato, erettile e ben conformato. È un buon indizio, per l'allattamento, che attraverso la pelle, fina e morbida, trasparisca una rete di venine azzurrognole. Fornito d'un buon strato di grasso, il seno è naturalmente più rotondetto, più elastico e di un bianco più latteo; ma troppo spesso in tal caso, malgrado la fascetta che lo può reggere e prima ancora dell'allattamento, casca o s'infiacchisce.

Lo credereste che nella attuale civilizzazione le donne dotate d'un bel seno si fanno più rare ogni giorno? « La mammella scompare! » esclamava nelle sue interessanti lezioni uno dei più eminenti professori di medicina; e ciò per il motivo che le giovani madri non volendo più allattare i loro bimbi, non fanno agire, non utilizzano più quell'ammirevole apparecchio di nutrizione, il quale contribuisce tanto alla loro bellezza quanto alla loro salute. Non è punto da metter in dubbio che cessando di servire, qualunque organo va diminuendo di generazione in generazione, fino ad atrofizzarsi del tutto; di modo che potrà venire quel giorno — brutto giorno pei nostri pronipoti! — in cui le donne, per aver negletto il più naturale dei loro doveri, non saranno più, in generale, che delle liscie amazzoni!

Espressioni e rivelazioni del viso della donna. — Si giudica la donna bella dall' eleganza della vita, dallo sviluppo delle forme, dalle graziose movenze del corpo. Ciò che rende la donna bella, è la regolarità dei tratti, la freschezza dell'incarnato, l'abbondanza e la finezza dei capelli, la perfetta armonia di tutte le parti del viso.

Bianco e sciolto, il collo, con una curva regolare e continua, deve avere i contorni rotondetti. Esso è tanto più bello quanto più è cilindrico, liscio, meno angoloso e dove meno si vedono quei nervi che la sporgenza troppo accentuata della laringe e dei muscoli sottostanti non di rado mette troppo in evidenza. È necessario, in ispecial modo, che non vi si veda alcuna macchia sospetta, nessuna traccia

d'eruzione, nessuna gonfiezza o protuberanza glandulare; meno ancora poi alcuna di quelle spiacevoli cicatrici, di quelle « ricuciture » che fanno tanto sfigurare e che accusano la scrofola e gli « umori freddi ». Questi ultimi sono tanto più da rimpiangere, in quanto che quasi sempre coincidono con una freschezza, un colorito smagliante della carnagione, che fanno parere, a tutta



Fisionomie femminili

Tipo normale
Bellezza fisiologica.

Tipo linfatico
e scrofoloso.

prima, belle le povere ragazze afflitte da quella grave malattia costituzionale.

Le guancie, qualunque sia il colore naturale delle carni, debbono essere pienotte, sode e cicciute, per riempire bene le parti incavate dello scheletro del volto. Nè troppo pallide, nè troppo rosse, sono gradevoli in ispecial modo quelle che si vedono incarnarsi alla minima emozione, ciò che rivela la squisita sensibilità del sistema nervoso, nello stesso tempo che il sangue vivo e vermiglio dimostra la salute perfetta.

GLI SPOSINI.

La fisionomia femminile essendo svariata per lo meno quanto i gusti e le fantasie dell'uomo, si spiega facilmente come il ritratto tipico della bella donna sia difficilissimo a delineare. Ben di raro si annette una speciale importanza alla forma degli orecchi, che qualsiasi donnina, appena appena un po' civettuola, riesce, con sufficiente facilità d'altronde, a nascondere sotto i capelli, allorquando sono mal conformati o troppo grandi; eppure dall'esame soltanto di questi organi, si può sovente dedurne utili indicazioni.

Ben fatto e di bel colore rosa tenero, l'orecchio annuncia una sana costituzione che riposa su buoni antecedenti ereditari. Il colore giallognolo di cera che si riscontra spesso in molte delle abitanti delle grandi città, è un indizio certo di clorosi e di anemia; i rossori, le escoriazioni, gli scoli che possono manifestarsi in fondo alla conca, tradiscono l'eczema, il linfaticismo e la scrofola.

Il naso stesso, la cui azione e l'effetto sono nella fisionomia, relativamente a quelli dell'orecchio, tanto considerevoli; il naso ha le sue rivelazioni, malgrado che occupi un piccolo posto. Si dice che: « naso grosso non ha mai sciupato viso ».

Questa è una esagerazione bella e buona; poichè di tutti gli organi del volto, è certamente quello che meglio deve armonizzare cogli altri. Troppo corto, non è soltanto sgradevole a vedersi, ma in molti casi è indizio di scrofola; e spesso un nauseante odore esce da certi nasi dalle narici sollevate.

La bocca, quando è disegnata pura e che finisce in due labbra rosee, graziose, è, non di rado, la più potente attrattiva di una donna. Sui suoi bordi, dove si fa la congiunzione della mucosa con la pelle, comincia, per così dire, l'organismo interno; ma le missioni diverse che questo orifizio è chiamato ad adempiere, ne fanno, oltre all'ingresso alle vie digestive, la vera porta dello spirito e del cuore. È la bocca che parla, che promette; è dessa che innamora, o fa disperare; essa che fa il musino, o che sor-

ride; essa ancora che riceve il primo bacio dell'amore trionfante. Con quel bacio accettato francamente, la donna si abbandona, si dà vinta. Accordandolo o rendendolo, ella consegna a quegli che ama la chiave del suo essere, di sè medesima; in una parola, e stando ai più eminenti fisiologi, in questo bacio è il vero « matrimonio ». Fresche e liscie, le labbra indicano sempre un sangue generoso. L'anemia le scolorisce, il vizio le assecca, il male venereo le screpola alle giunture e spesso le copre di « rosette mucose », il cui contatto è pericolosissimo.

Una bella bocca ha per complemento indispensabile dei bei denti incastonati nelle gengive « come perle nel corallo ». Oltre ad essere una vera disgrazia una brutta dentatura, non è punto raro che denti neri e male allineati siano per la maggior parte rovinati dalla carie, segno quasi certo di una costituzione linfatica o scrofolosa.

Armonia dei tratti nel viso femminile.

Di tutte le grazie d'una donna, non sono però gli occhi che parlano quasi sempre più e meglio? Grandi, regolari, ben tagliati, sono stupendi quanto espressivi allorchè, sotto l'arco puramente disegnato del sopracciglio, le palpebre dal lungo ciglio che li coprono, simili all'ala della farfalla, s'alzano e s'abbassano a vicenda, come per moderare la vivacità dello sguardo.

Relativamente al colore, gli occhi sono: azzurri, bigi, verdastri, castagni o variati in diverse tinte che moltiplicano all'infinito la loro espressione. Gli azzurri, in generale dolcissimi, vanno ordinariamente accompagnati da una carnagione chiara e da capelli biondi. I castagni, che quasi sempre accompagnano la carnagione dalla tinta calda ed i capelli neri o castagni, hanno spesso una

forza di penetrazione irresistibile. Ve n'ha di quelli le cui pupille di velluto lasciano scorgere nella loro profondità certi misteriosi abissi, in cui anche il più forte degli uomini non può arrischiare uno sguardo senza averne le vertigini.

Sono quei begli occhi che ci colpiscono, ci trasportano, ci appassionano, ci fanno smarrir la ragione; che, nel contemplarli, ci affascinano; e nel delizioso sconvolgimento in cui ci gettano, ne tengono ansanti, senza coraggio e senza fiato.

Non per nulla si pretende che gli occhi siano lo « specchio dell'anima ». Spesso il carattere della persona di cui si dice che ha gli occhi « falsi » o « cattivi », risponde bene in tutti i punti all'impressione che i suoi sguardi producono. È vero tuttavia che questo specchio qualche volta pure inganna e che non si può giudicare una donna dall'espressione degli occhi più di quanto si possa fare dal colore dei capelli. Certamente, le bionde dalle carni rosee, dagli occhi azzurri, per lo più sono docili e affettuose; le brune dagli occhi scuri, dai capelli neri o castagni, in generale sono impressionabili e appassionate; ma le rosse meritano poi la reputazione che è stata loro fatta da tanto tempo di esser tutte buone o tutte cattive? E fra le bionde stesse, d'altronde, quante ve n'ha che sono irascibili e biliose; e quante, fra le brune, non ve n'ha di apatiche e fredde?

Qualità intellettuali e morali. Educazione. — Col fare il più gran calcolo dell'educazione che ha ricevuto e della compagnia in cui ha vissuto, è possibile in ispecial modo di renderci sul valore morale di una « signorina da marito » un'idea abbastanza esatta. Ormai tutti sono d'accordo nel riconoscere che un'istruzione completa è indispensabile per una ragazza chiamata a divenire sposa e madre un giorno. Come sposa, dev'essere, infatti, sia fisicamente che intellettualmente, la compagna gradita al marito; madre, ha il dovere di dare le prime lezioni ai suoi figli, e l'obbligo più necessario ancora di metterli al mondo con una dote ricca il più

possibile d'intelligenza e di moralità. Fra i piccoli benestanti di oggigiorno, le ragazze, in generale, sono perfettamente istruite e ben educate. Avvezze a quella vita semplice che permette la modesta agiatezza, non hanno nè la superbia, nè le pretese, nè le idee di lusso, nè i gusti spenderecci delle ricche ereditiere. Avendo quasi tutte imparato a star in guardia contro i rovesci di fortuna ed i colpi inattesi, esse sono econome, amano lavorare e formano, per lo più, maritate a bravi giovanotti, graziose ed eccellenti donne di casa.

Più difficile è trovare, invece, nelle operaje di magazzino quell'insieme di qualità. Il magazzino è di certo un'aspra scuola per le ragazze. Vi si parla troppo liberamente, vi si chiacchiera, vi si ride; non si lascia sfuggire mai un'occasione per canzonare un po' la morale. E tuttavia, a Parigi stesso, dove tante seduzioni e facilità le invitano di continuo, le ragazze di magazzino valgono generalmente più della loro riputazione. In gran parte, sono strettissimamente sorvegliate dalle mamme « che non canzonano »: per cui, quantunque d'umore gajo e di lingua sciolta, conservano più spesso di quanto non si creda un'assoluta verginità di cuore e di corpo. Meravigliosamente belle a volte, esse sono spesso pure intelligentissime e premunite contro le tentazioni. Conoscendo perfettamente il loro valore, non gettano così scioccamente al primo cascamorto capitato ciò che il signor Dumas, ben a ragione, riconosce essere un « capitale ». Queste ragazze, unite con bravi mariti, diventano saggie e coraggiose donne, qualche volta un po' permalose in famiglia, ma assai meno suscettibili di lasciarsi adescare dalle proteste d'un adoratore, dalle insulse proposte d'un seduttore.

Quando si lasciano trascinare, prima del matrimonio specialmente, è perchè, quasi sempre, hanno in famiglia i peggiori esempi sott'occhio: un padre briacone, una madre scioperata, che lungi dal sorvegliarle, le incoraggia nel vizio; spesso, poi, sono mal-

trattate, picchiate, abusate; nel qual caso l'amante è un conforto, in attesa che sia la liberazione!

Giacchè l'influenza della famiglia è onnipossente sul fanciullo e in ispecie sulla ragazza che non può abbandonarla, e dove deve studiare insensibilmente la sua missione di madre. Sotto tale aspetto, non c'è istituto, educandato o convento, che possa dare un'educazione paragonabile a quella che riceve in casa la fanciulla, non foss'altro, dal solo esempio che le dánno genitori laboriosi, onesti e che vanno d'accordo.

Negli educandati, e disgraziatamente anche nelle famiglie agiate delle piccole città e di campagna, si crede far bene sviluppando oltremodo nelle ragazze i sentimenti religiosi. La religione, è bensì vero, può servire a nascondere tanti difettucci, ad occultare non pochi e anche grossi peccati di carattere. È spiacevole che ciò sia soltanto un inganno quando è simulato; e quando è reale, ahimè! produce una perturbazione dello spirito e del cuore che distrugge tuttociò che avvi di buono, di caro, di dolce e d'umano nella donna. Diffidate dunque, o giovanotti, di quelle bianche vergini, allevate « sulle ginocchia della Chiesa! » Ve ne sono certamente delle graziose, malgrado le loro arie di baciapile e lo sguardo sempre a terra; ma quelle veramente buone si fanno premura, entrando nel mondo, di buttar via il velo; converrà però sempre assicurarsi bene, prima di accettar la mano d'uno di questi angeli, se vi dà il cuore insieme, oppure se lo lascia a Gesù.

Condizioni attuali della donna nella società. — Ah! la donna ideale non si trova tanto facilmente ai nostri giorni, come del resto, siamo giusti, il marito perfetto!

Poichè non basta mica, nella società contemporanea, che la donna, imitando l'esempio delle virtuose matrone d'altri tempi, stia in casa e faccia calzetta!

Non basta più che sia di casa, economa, sposa fedele e madre affettuosa. Le difficoltà della lotta quotidiana per la vita hanno

esteso i suoi doveri, aumentato gli obblighi e la missione. Sacrificando la grazia e lo spirito, la donna in modesta posizione, bisogna ancora che sia operaja e che il magro salario delle sue faticose giornate, vada ad aumentare l'insufficiente paga che porta a casa il marito!

La donna operaja! dobbiamo ripetere insieme a tutti gli economisti e filosofi moderni, ecco una delle più tristi conseguenze del nostro eccessivo incivilimento! Come farà infatti la donna operaja ad allattare i suoi bambini? Che gioje potrà recare al marito? Quali cure alla casa? Nel nostro mondo che si gloria di aver fatto tanto per la donna, la sua condizione differisce dunque tanto da ciò ch'essa è tra i selvaggi dell'Africa, dove le sono riservate le più dure fatiche?

Per piegarsi alle esigenze cui gli incessanti bisogni della famiglia la costringono tutti i giorni, bisogna che la donna sia dolce, obbediente, rassegnata. Bisogna che accetti con pazienza dai padroni e dal marito tutte le osservazioni, tutte le sgridate che le possono essere anche ingiustamente rivolte! Occorre, inoltre, che sia sempre amabile ed allegra, per iscacciare dalla mente del marito le noje, le tristezze, gli scoraggiamenti, i fastidi che gli vengono di continuo pel lavoro, per le relazioni, per gli affari, per le difficoltà d'ogni specie colle quali ha da lottare.

Tollerante e generosa, bisogna che sappia capire che il suo compagno di catena non potrebbe costantemente starle a fianco. Ella deve saper scusare le sue distrazioni, le sue assenze, i difetti, le fantasie, i capricci, pur che nè i figli, nè la casa, insomma, non ne patiscan troppo!

Bisogna che, sempre obbediente e mai presuntuosa, ottenga ciò che desidera, con la persuasione e il ragionamento, con lo spirito e la grazia che saprà impiegare per far valere ciò che le pare giusto, utile e buono!

È chieder molto, domandando tutto questo alla donna, essere

impressionabile, sensibile, mobilissimo, facile ad irritarsi, incostante al più alto grado. Eppure qual è l'uomo che non conti, prendendo moglie, di trovarne una che possegga, per lo meno, tutte queste virtù? Qual è il marito che non si ribelli quando sua moglie fallisce in qualche punto a questo programma semplice e cerca di tener testa al capo della casa?

Oh! la testa delle donne! Quella le rovina sempre, le disgraziate, perchè sono, in certi momenti almeno, incapaci di comandarle. Epperciò, i nostri nonni, nei loro momenti di umor gioviale, rappresentavano « senza testa » la donna per eccellenza, quella cui restavano soltanto le virtù, mancandole tutta la parte cattiva. In Francia, in qualche paese di provincia, e a Torino, esistono degli alberghi che portano ancora l'iscrizione antica « *A la bonne femme* »; una volta l'iscrizione portava rappresentato un busto di donna senza testa!

È questa, certamente, un'esagerazione troppo spinta, una brutta facezia che non starebbe punto bene approvare, poichè, senza dubbio, l'indispensabile complemento di due belle spalle è un grazioso volto in cui brillino begli occhi; ma ciò che non è mai troppo l'augurare, quando ci si dispone a prender moglie, è di trovare nel suo capo nè un cervello ostinato, nè un cervello sventato!

SCELTA D'UN MARITO.

Qualità fisiche del giovane marito. — Tutti i vantaggi fisici, tutte le qualità morali che l'uomo desidera trovare nella donna, questa a sua volta, può pretenderle nell'uomo che la deve impalmare; epperò, nello stesso modo che noi siamo prontamente sedotti dalle vezzose forme femminine, dobbiamo benissimo scusare le donne se preferiscono, fra tutti, gli uomini belli e ben fatti.

Esse, del resto, non lo nascondono e si sa qual successo costante ottengano, in tutte le città dove c'è presidio, i brillanti ufficiali, la cui divisa elegante, i modi affabili, il portamento

IL PRIMO NATO.

marziale, contribuiscono tanto a far risaltare le grazie naturali. Anche in società, i bei giovanotti, se appena sanno un po' ballare, suonare, cantare, dire qualche parola gentile, fanno presto a portare la rivoluzione in quei poveri cuoricini di donnette, tanto fragili e così sensibili!

Nei tempi in cui viviamo, di fronte alle difficoltà crescenti che la civiltà crea all'esistenza, questa istintiva predilezione delle donne per i « begli uomini » non dovrebbe esser troppo incoraggiata. Gli è che, infatti, il « bel giovanotto » in tesi generale, non è un uomo serio. Presuntuoso e vanesio, ha tutta la leggerezza della donna e spesso la sua civetteria. Ha troppa cura delle mani e del viso; è appassionato per la toeletta e per i bei vestiti; contento, glorioso delle fortunate avventure, corre senza posa in cerca di nuove conquiste, dappertutto ben accolto, lisciato, ricercato; la sua unica occupazione, il suo solo sogno è il piacere; incapace di qualsiasi lavoro intellettuale o fisico, passa in letto, o alla tavola da giuoco, il tempo che ruba alle amanti; è uno scapato, un fannullone.

Nello stesso modo che non deve sposare, per « capriccio », un individuo di questo genere, una ragazza ragionevole farà però sempre bene non arrischiandosi a sposare un uomo che non le vada a talento. Il matrimonio, è bensì vero, qualche volta fa sbocciar l'amore. Ma siccome più spesso ancora lo fa scemare se non lo distrugge del tutto, così nelle unioni è più prudente portarne una buona scorta piuttosto che aspettare che venga da sè. All'infuori degli individui sciancati, deformi o malati, ai quali, per mille e più ragioni convien consigliare di rimaner scapoli, i giovanotti in generale, senza essere quel che si dice belli, hanno fortunatamente una fisionomia simpatica; e le donne, bisogna pure esserne loro grati, sono assai più corrive di noi sulla correttezza dei tratti. Si accontentano benissimo, in generale, d'un buono e robusto giovane, che goda salute, dagli occhi vispi,

labbra rosse, capelli sufficienti, che sia d'umor gajo ed abbia voce maschia. Se poi per giunta ha un bel pajo di baffetti, o una barba ben fornita, a seconda dei gusti, oh! ecco le sposine al colmo dei loro desideri, felici, in estasi!

Gli è che oggidì, meno che mai, la bellezza fisica è inutile all'uomo. Bisogna, prima d'ogni altra cosa, che l'uomo sia dotato, per la lotta della vita, di una mente sana e di viva intelligenza; e queste qualità che formano tutta la sua forza, fanno anche, ormai, la sua vera bellezza. Siccome l'uomo istruito, attivo e laborioso, è altresì quello che procura ai suoi la maggior somma di benessere, le ragazze si sono gradatamente assuefatte a preferire, nei giovanotti, i meriti intellettuali ai fisici; per cui non è raro il vederle accendersi della più ardente passione per uno scrittore, per un oratore, per un artista senza alcuna attrattiva personale e il cui talento soltanto le ha ammaliate.

La legge militare imponendo a tutti i giovanotti di presentarsi, a vent'anni, al consiglio di leva, fornisce almeno, alle ragazze nubili, l'assicurazione e la garanzia che troveranno in qualsiasi cittadino dichiarato « abile » la stoffa del marito. E non è poco il controllo dello Stato, su un individuo che si piglia per tutta la vita! Abile al servizio! In verità, signorine, che desidereste di meglio? Idoneo al servizio! Ciò dice tutto e promette tutto; è insomma un brevetto di capacità assoluta. Sposare un giovane provvisto di simile certificato di idoneità val quanto dire di posseder un uomo completo, se non perfetto; il consiglio di revisione non ischerza sulla mancanza, l'atrofia, la mutilazione di un membro qualsiasi, o di parte soltanto d'un membro; vuol dire che il compagno scelto non è nè sciancato, nè gobbo, nè rachitico, nè sordo, nè presentemente scrofoloso, tisico, o altro; che non è idropico, epilettico, paralitico, ernioso, nè colpito da altro malanno incurabile; vuol dire aver la certezza infine, che quest'uomo ha buona gamba, buona bocca ed occhio buono. Eb-

bene, vi par poco questo? Siccome poi è sempre giusto l'antico detto: *mens sana in corpore sano,* non è egli logico dedurne che un uomo fisicamente ben costituito, sarà per conseguenza moralmente forte, valoroso, capace, abile, in una parola essenzialmente atto a fare, colla felicità, la prosperità di un interno di famiglia?

Qualità intellettuali e morali. — Professione. — Nella scelta d'uno sposo, la considerazione del mestiere che esercita è pure della massima importanza per la donna, la cui esistenza è affatto diversa, secondo che divide o no i lavori del marito. Non è evidente che dal punto dell'igiene, delle abitudini, del benessere fisico e morale non si potrebbe stabilire alcun confronto fra la moglie d'un negoziante, quella d'un operajo, o d'un artista, o d'un avvocato, o d'un medico? Oltre che si sente onorata d'esser chiesta in isposa da un uomo intelligente, il quale professa una arte libera, qualsiasi ragazza è felice nel pensare che le sarà possibile, maritata a tal uomo, di avere una posizione distinta, di godere d'una considerazione affatto speciale, di far bella figura in società e di crearvisi relazioni gradevoli. Tali sogni, di certo, sono ben capaci di sconvolgere il cervello di tante signorine che desiderano maritarsi. Ma queste condizioni d'esistenza desiderate, questa posizione privilegiata che ambiscono, non hanno mica sempre i vantaggi ch'esse suppongono, tutt'altro! Le professioni libere ed artistiche sono infatti, e generalmente parlando, poco lucrative e ingratissime; per contro esigono un andamento di casa piuttosto costoso, delle spese inutili, non compensate punto dai migliori affari; perciò la vera felicità non può esistere in quelle famiglie disgraziate che mettono ogni studio nel nascondere la miseria sotto il manto d'un lusso bugiardo.

La moglie del negoziante, quella dell'operajo, sono giornalmente sottoposte a un lavoro che troppo spesso impone loro delle fatiche enormi o non lascia loro alcuna libertà. Ma non

sì tosto assuefatte a tal lavoro quotidiano, queste coraggiose donne, per poco che il successo compensi gli sforzi, provano la dolce soddisfazione del pane sudato, del dovere adempiuto. Il loro spirito essendo molto e utilmente occupato, la mente non si lascia invadere con facilità dai grilli e dai castelli in aria che le donne oziose fabbricano volentieri. Semplici e senza pretese, conducono una vita regolare, agiata, indipendente, a fianco dei mariti, bravi uomini in generale, un po' burberi a volte, specie nei momenti di crisi industriale o commerciale, ma generalmente di facile contentatura, lieti della collaborazione che trovano nella moglie, esenti dalle infinite noje che genera una immaginazione troppo vivace, ed il cui sogno consiste soltanto nel farsi il « gruzzoletto » per potere un giorno, accasati i figliuoli, andarsene tranquillamente a piantar cavoli in campagna.

Un po' sciocchina e monotona forse, quest'esistenza è ben di raro allietata dalle distrazioni, dalle feste o dalle inebbrianti seduzioni che la vita di società offre ad ogni piè sospinto alle giovani e belle donnine; ma quanto è più vera, più naturale, più sopportabile perfino! Nessuna fatica maggiore che quella di frequentare per forza la società, allorquando non vi si raccolgano più che inchini compassati, complimenti al diaccio, o insipide dichiarazioni di simpatia rispettosa.

Le giovinette chieste in isposa da un piccolo negoziante o da un onesto operajo, non devono dunque far punto le ritrose! Non si perdano a invidiare l'amica, apparentemente più fortunata, solo perchè questa si troverà in una posizione brillante. La felicità, difatti, non si trova esclusivamente in questo piuttosto che in quel grado di fortuna, al tale o al tal altro gradino della scala sociale. La si può incontrare a qualsiasi livello, in tutte le condizioni; anzi tanto più sicuramente quanto più i bisogni sono modesti, i sogni meno ambiziosi ed i gusti più semplici.

La ragazza deve cercar principalmente, nel marito, qualunque

sia la professione che esercita, la salute fisica e morale dapprima; l'intelligenza, il giudizio, la prudenza, l'attività, lo spirito d'ordine e d'iniziativa per ultimo. Quanto può desiderare dal lato del carattere, è che sia dolce, affettuoso, tollerante, non giuocatore, non bevitore, e non scapato. Queste qualità, come questi difetti, è bensì vero, non sempre sono determinati dal temperamento dell'individuo o dall'educazione da esso ricevuta. Più spesso sono dipendenti dalla professione scelta, dalle abitudini che le occupazioni gli creano, e in relazione colle persone che è costretto a frequentare.

A tutte le professioni vanno annessi i rispettivi vantaggi e gl'inconvenienti, i quali devono essere fatti conoscere alla ragazza onde possa ponderare il pro ed il contro, prima di stabilire la scelta fra i diversi concorrenti alla sua mano, quando la posizione di fortuna e le virtù personali dei singoli pretendenti la mettessero nell'indecisione.

Bisogna ammettere, per esempio, che gli operai sono non di rado imprevidenti, spenderecci, scansa fatiche, rabbiosi, dediti al bere. Spesso manca loro il lavoro e si lasciano andare facilmente a dar retta ai cattivi consigli; ma ve ne sono molti anche laboriosi, economi, tutti casa, e di questi quasi nessuno si lamenta della sorte, il loro pensiero essendo tutto per i figli e per la moglie.

I negozianti troppo spesso sono poco delicati, imprudenti, avari, mentitori, di coscienza elastica; e, ciò malgrado, esposti a ingenti perdite di danaro, alla rovina, al fallimento; ma sono pure spesso sagaci, leali, sobrii, puntuali, assidui al lavoro; nel qual caso non è difficile vederli in poco tempo arricchire.

Gli artisti, generalmente esaltati, sensibili, generosi, dappertutto acclamati e festeggiati quando la loro riputazione è ben assodata, per solito vivono un gran pezzo nella più orribile miseria prima di giungere a farsi un nome. Molti di essi hanno

anche il difetto di essere irascibili, gelosi, scapati, vanagloriosi, giuocatori e sciuponi.

Schiavi della loro professione, i medici sono esposti a gravi pericoli, a fatiche senza posa. Ve ne sono molti invidiosi, ghiotti, scettici, frivoli, mentitori; la maggior parte, però, a giusto titolo stimati, sono istruiti, discreti, umani, disinteressati, coraggiosi e servizievoli.

Gli avvocati sono reputati dalla generalità per uomini furbi, sagaci, fini, metodici. Si muove loro rimprovero anche di esser orgogliosi, avidi di danaro e di gloria, spacconi, di parlar di cose che non conoscono o delle quali non sono convinti.

Una gran quantità di ragazze, quelle specialmente di famiglie più modeste e le men bene educate, sentono a sedici anni una passione irresistibile pei militari. Oltre al fascino indiscutibile che esercita, agli occhi d'una donna, un bell'uomo brillantemente vestito, questa preferenza è probabilmente anche determinata da una vera influenza che data da tempo antico. I militari, d'altronde, anche quelli che conturbano il cuore delle nostre donne di servizio, sono in generale affettuosi, sinceri, prodi, servizievoli, leali, puliti e ordinati. Hanno fra gli altri difetti, quelli di essere farfallini, scapati, insofferenti, fieri, arroganti, prepotenti. Raggiungono appena, anche quando occupano un grado relativamente elevato, una più che modesta agiatezza, e le vicende della guerra li espongono a gravi ferite, a morte prematura.

Eccovi in poche parole, o signorine, uno sguardo generale sugli uomini. Non valgono gran fatto più della mia descrizione! Fate la vostra scelta; e senza avanzar troppe pretese, anzi facendo le viste di nulla, quando uno di essi sarà vostro, procurate che mercè le vostre grazie, la vostra soavità, la pazienza e l'abnegazione, si sviluppino in lui le qualità; ed i vizi e i difetti si convertano in virtù.

SCOPO ESSENZIALE DEL MATRIMONIO. — GENERAZIONE.

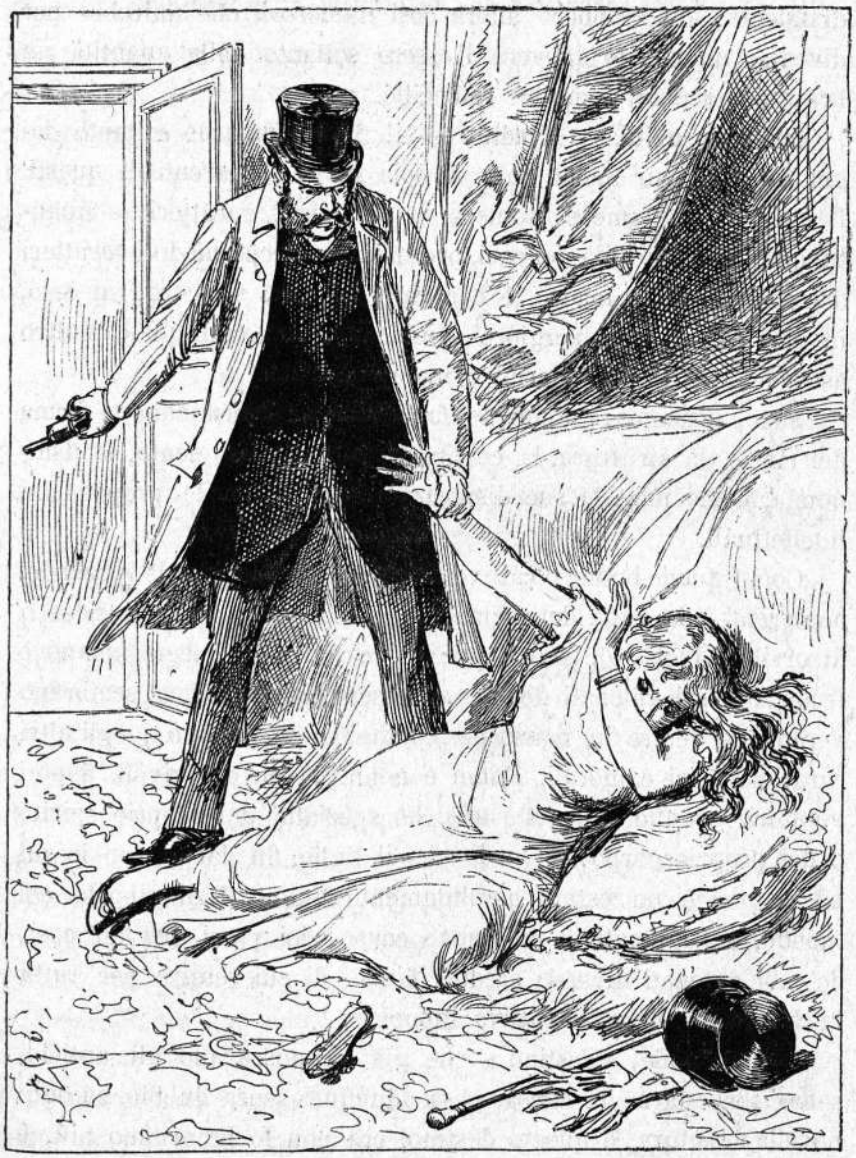
Considerazioni relative alla salute dei bambini. — Tanto i giovanotti che le ragazze debbono pensare non solo a sè stessi accasandosi, ma più ancora alle conseguenze naturali dell'unione: ai bambini che presto saranno la conseguenza del matrimonio.

L'avvenire e la salute dei figli devono essere la costante preoccupazione dei genitori. Sotto l'aspetto fisiologico e sociale, non è mai troppa l'importanza da dare a questo vivente amalgama dei due amori e delle reciproche forze fisiche; e se nell'unirsi per la vita, non si va mai abbastanza cauti, così pure nel generare si dev'essere prudenti e moderati.

Prima che la fisiologia della fecondazione fosse perfettamente conosciuta, i medici, come pure le persone delle classi elevate, arzigogolavano molto onde trovare i mezzi di procreare figli sanî di spirito e di corpo ed anche di avere maschi o femmine a volontà. Grossi volumi sono stati scritti finora su tali interessanti soggetti; varii autori anzi, bramosi troppo di estendere il campo della « callipedia », non si peritarono di raccomandare agli sposi novellini certi sistemi infallibili per metter insieme, adottando tutte le precauzioni suggerite, dei figli di gran talento, dei veri genii, o per lo meno dei futuri grandi uomini.

Colle cognizioni assai più larghe e precise d'oggidì, abbiamo molto minori pretese. Che gli sposi i quali desiderano d'aver una femmina, si uniscano il giorno prima del periodo mestruale, o l'indomani, se così sperano di avere un maschio, nulla monta; è sempre il caso che fa, e fors'anco sono alcune influenze ancora ignote, che determinano il sesso del nascituro.

Malgrado i modelli perfetti che una donna può figurarsi nell'immaginazione e tenersi avanti gli occhi, non le riesce punto di procreare un essere intelligente e bello come lo desidera, o che ricordi da vicino o anco solo da lontano il tipo ideale. Sa-



LA DONNA ADULTERA.

rebbe un po' troppo comodo, via; ed i bei giovani, gli uomini di talento, diverrebbero allora così numerosi, che finirebbe per diventar un merito davvero l'essere soltanto nella quantità un brutt' uomo o un semplice imbecille.

Influenza avita. — Eredità. — Il figlio non trae soltanto dai genitori, ma pur anche dalla doppia serie di parenti di questi. Il neonato riassume e riunisce in sè i loro caratteri; e quantunque nella pluralità dei casi, presenti in ispecial modo i caratteri del padre e della madre, è ben raro che non si scorga in esso, in pari tempo, una maggiore o minore influenza di qualche altro ascendente dal lato paterno o materno.

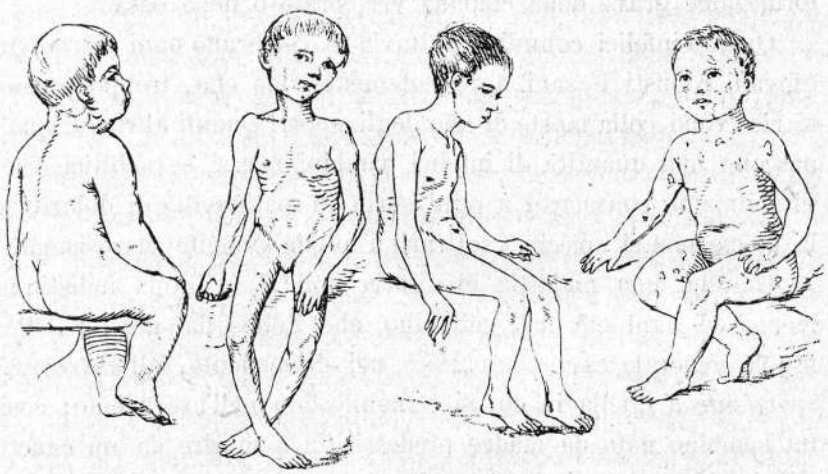
Sono, insomma, i nonni del fanciullo che determinano la forma del corpo, la struttura, la costituzione, il temperamento, la fisionomia, come pure le sue disposizioni, le qualità, le propensioni intellettuali.

Come quelle buone o cattive fate che ci descrivono le leggende, accorrenti alla culla del neonato per dotarlo di virtù preziose o di orribili difetti, all'istante preciso in cui ogni germe umano è fecondato, gli antenati del nuovo essere che si forma, sembrano veramente venire in massa per comunicargli questi o quegli altri caratteri fisici e morali. Nonni e nonne, avoli e bisavoli, dopo i genitori, ognuno trasmette qualche specialità del proprio spirito o del proprio corpo; di modo che il figlio, fin dal giorno in cui nasce, non è un essere assolutamente nuovo. Egli riporta nel mondo, amalgamati in un nuovo corpo, dei pezzi, per dir così, de'suoi antenati diversi; eredità fatale, di cui sentirà per tutta la vita la buona o la cattiva influenza.

L'inevitabile « destino » che già riconoscevano gli antichi, senza sospettarne la causa, pesa adunque, senza dubbio, su ogni novella creatura, e questo destino, ora non lo ignoriamo più, è l'*eredità* che lo costituisce e lo determina.

Ai loro discendenti, i genitori e gli avi, non lasciano infatti

la sola rassomiglianza di tratti e del carattere. Se in loro c'è qualche specialità fisiologica, qualche anomalia o difetto di costituzione, è appunto quello stesso segno o quella malattia che trasmettono ai loro rampolli, a volte immediatamente e senza interruzione, altre volte senza continuità, ma ad intervalli. Conosciuto in ispecial modo sotto le denominazioni di *atavismo* o di *ereditarietà*, quest'ultimo modo di trasmissione spiega bene come



Fanciulli con malattie ereditarie

Scrofola. Rachitismo. Tubercoli. Sifilide.

in certe famiglie, fanciulli i quali non hanno alcuna fattezza dei loro genitori, presentano invece con qualche antenato, di cui si possegga tuttora il ritratto, dei punti di rassomiglianza meravigliosi. All'atavismo ancora bisogna ordinariamente attribuire il ritorno, in una od in altra generazione, d'un fanciullo gobbo, o con sei dita in una mano, o di qualsivoglia altra anomalia più o meno strana.

Nella grande quantità di malattie trasmissibili, ve n'ha di quelle che, come la gotta, generalmente « saltano » una o diverse generazioni; ma la maggior parte delle malattie nervose, delle diatesi o vizi di costituzione sono più regolarmente ereditarie. Due

giovani prima di unirsi in matrimonio, dovrebbero dunque studiarsi di evitare a tale riguardo, la presenza nelle loro famiglie dell'epilessia, dell'alienazione mentale, dell'isterismo, dell'ipocondria, della sordità congiunta alla mancanza di parola, di ogni perversione intellettuale e morale. Dovrebbero rinunciare al matrimonio, quando essi od i loro prossimi parenti, sono evidentemente affetti da tisi, scrofola, cancro, sifilide, ulceri, diabete, deformazione grave della colonna vertebrale o della ossa.

Quanti infelici connubii, tuttavia si celebrano ogni giorno fra giovani robusti e sani apparentemente, ma che, troppo presto, si risolvono colla morte di uno degli sposi! Quanti altri, dai quali nascono una quantità di infelici bambini magri e rachitici, inevitabilmente consacrati a ogni sorta di patimenti, di dolori, se la morte non si spiccia a sottrarli a quella lamentevole esistenza!

Giacchè una malattia ereditaria non si sviluppa indistintamente ad ogni età nell'individuo che l'ebbe dai genitori. Per regola generale essa comparisce nel discendente, all'*età corrispondente* a quella in cui si è manifestata nell'ascendente; così, un bambino nato da madre predestinata a morire da un cancro allo stomaco, all'età di sessant'anni, potrà, a meno d'imprevisto accidente, raggiungere la sessantina in perfetta salute e soccombere allora soltanto alla stessa malattia. La tisi polmonare scoppia specialmente fra il ventesimo ed il trentesimo anno, tanto nei genitori come nei figli tubercolosi. In una grande quantità di casi, tuttavia, in causa di uguali cattive condizioni, i segni evidenti della diatesi si manifestano molto prima dell'età adulta e molti bambini nati da parenti tisici muojono prematuramente di meningite, di peritonite o di carie tubercolosa delle ossa.

Matrimoni consanguinei. — Per molto tempo i fisiologi considerarono i matrimoni fra parenti come sfavorevolissimi ai nascituri e per conseguenza ai progressi d'una razza.

Ormai, senza che sia possibile di enunciare un'opinione po-

sitiva a tal riguardo, si è piuttosto d'accordo nell'attribuire alle influenze ereditarie i casi attribuiti finora alla consanguineità.

Se la pazzia, infatti, o qualsiasi altra malattia trasmissibile, s'è già manifestata in una famiglia, e che una ragazza, un giovinotto discendenti l'una e l'altro da questa famiglia, s'uniscano in matrimonio, senza dubbio i loro figli saranno doppiamente soggetti a contrarre il male ereditario, più che quelli d'una coppia senza precedenti funesti. Se invece di un vizio qualunque, si tratta di un merito o d'una buona qualità manifestatasi negli ascendenti, il matrimonio consanguineo non farà che sviluppare quelle qualità per fissarle definitivamente nella famiglia.

Esistono dunque, come fu osservato da medici insigni, coppie favorevolmente dotate per la consanguineità ed altre che non lo sono affatto; queste ultime esposte pur troppo a veder estinguersi con essi la loro razza; le prime invece possono, a buon diritto, calcolare su figli più favoriti ancora di loro stessi sotto l'aspetto fisico o morale. Benchè i cuginetti possano provare per le cuginette molta propensione, vadano ben guardinghi i parenti prima di permettere il matrimonio, e considerino ciò che furono gli antenati, per acconsentire all'unione soltanto quando non sia esistito realmente negli ascendenti alcun grave guajo trasmissibile, ed anche per distoglierli senza indugio, se da quella disgraziata unione non dovessero risultare che la degradazione, il dolore e la morte.

Influenza speciale dei genitori nel momento della concezione. — Benchè non esercitino sul fanciullo un'influenza esclusiva, il padre e la madre nel generarlo hanno tale un potere sull'essere nascituro, che gli dànno spesso per la vita, secondo lo stato in cui si trovano nel momento della procreazione, questo o quel segno speciale.

Basta, ad esempio, che gli sposi, o uno di essi soltanto, si trovino in istato di ubbriachezza, come succede dopo tante allegre

feste, perchè il disgraziato figliuolo concepito in simili condizioni, sia di sovente colpito da epilessia, da isteria o da qualche grave pervertimento morale. I figli e le figlie di ubbriaconi sono quasi tutti fisicamente imbastarditi e degenerati, o per lo meno, spinti al mal fare per i loro gusti dissoluti e per gl'impulsi delittuosi.

Nessuno oramai non dubita più che le « voglie » della madre, durante la gravidanza, siano affatto indipendenti dalle macchie o « voglie » che possono mostrarsi sul corpo del fanciullo alla nascita. Le vive impressioni morali per contro, le fatiche, gli eccessi di ogni genere possono ripercuotersi assai sfavorevolmente sull'embrione, disturbarne lo sviluppo, e provocare nel suo organismo i più gravi disordini.

Da ciò evidentemente risulta quanto sia necessario che i giovani sposi non ignorino le condizioni fisiologiche in cui deve farsi un buon matrimonio e più ancora forse il ricercare i mezzi che possono preparare la nascita di un bambino forte di corpo e di spirito.

Gli amanti o gli sposi devono dunque evitare la grave responsabilità che pesa su di essi nei loro più dolci trasporti. L'amore, lo si è detto più volte, è l'egoismo in due. Guardino quindi i giovani sposi troppo egoisti di non aver poi da espiare crudelmente prima o poi, sia nei loro figli che in sè stessi, la criminosa indifferenza che una passione eccessiva ispirasse loro per gli utili precetti dell'igiene e le grandi leggi della fisiologia!

RAPPORTI FISICI TRA GLI SPOSI.

Procreazione volontaria. — Doveri degli sposi verso la patria. — Ecco qua due sposi novelli, leggiadri, fatti bene, innamorati, sinceri, con tutti i caratteri insomma richiesti per costituire una famiglia eccellente. Come faranno per spendere i tesori della loro tenerezza, per calmare gli amorosi desideri, e dare pieno sfogo

agli irresistibili bisogni del cuore, avendo in pari tempo cura della salute, dei doveri, degli interessi, della religione e della moralità? Nelle varie questioni che suscita l'organizzazione sociale odierna non havvi certamente un problema di maggior importanza e di più ardua soluzione.

Senza dubbio nell'unirsi, gli sposi prendono il tacito impegno, davanti alla natura ed alla società, di fare dei figli secondo le loro forze. Si maritano per riprodursi, per generare delle creature che loro succederanno e che più tardi dovranno lavorare ugualmente a perpetuare la specie.

Così va il mondo da migliaja d'anni, e probabilmente a quel modo ancora andrà per molto tempo!

Fino a qual limite, tuttavia, è egli utile e necessario che la specie umana si sviluppi e che la concezione d'un nuovo essere corrisponda ad ogni abbracciamento di sposi?

Molti, i meno interessati quasi sempre, ed i versati in tal materia, sostengono volontieri che nessuna restrizione, nessuna frode, per qualsiasi motivo, dovrebbe esser recata alla funzione generatrice.

Partendo da tal principio e con simile bel ragionamento, dalla pubertà fino all'età critica, tutte le donne maritate dovrebbero dunque dar alla luce uno o due figli ogni nove mesi? Sterile con uno sposo, la donna avrebbe il diritto di lasciarlo per farsi fecondare da altri; e da parte sua, il marito la cui moglie si trovasse in istato interessante, in attesa del parto, sarebbe forzatamente costretto ad esserle infedele, per metter a profitto, tuttavia, la forza prolifica di cui potrebbe disporre.

Trattandosi di rispondere soltanto alle segrete mire della natura, forse bisognerebbe che si facesse a quel modo, ogni creatura avendo l'indiscutibile diritto di esercitare liberamente gli organi avuti dalla natura; ma è assai chiaro che simili abitudini sarebbero la completa negazione dei nostri costumi e delle sociali istituzioni moderne.

Malthus non ha egli provato all'evidenza che la produzione del consumabile, sulla terra, è assai lungi dal ragguagliare il numero possibile dei consumatori? E Darwin, appoggiandosi a sì gran legge, non ha stabilito in modo inconfutabile che ogni creatura deve senza tregua combattere e lottare per ottener la sua parte di questa ristretta quantità di sussistenza? Nella battaglia per la vita, i più destri soltanto trionfano e si nutriscono abbondantemente; nel riprodursi, essi trasmettono ai discendenti le speciali loro prerogative, e per effetto delle selezioni successive, gli esseri, di generazione in generazione, migliorano e si perfezionano continuamente.

Per vivere, bisogna lottare con sì grande ardore in questo mondo; i pregiudizi, le antiche costumanze, le cattive leggi, fanno sorgere tanti ostacoli e sconvolgimenti; i migliori ed i più coraggiosi sono inoltre a tal punto schiacciati dall'ingiustizia, dal favoritismo, dai privilegi di cui la fortuna ereditaria o la slealtà dànno tutto l'utile ai rivali palesemente inferiori di mente, che gli sposi privi di beni di fortuna e senza appoggio, sono veramente da scusare se non aumentano, come potrebbero, il numero delle infelici vittime dell'ignoranza, della brutalità, dell'orgoglio, della mala fede, e della scelleratezza umana.

Doveri della patria verso i cittadini. — È certamente assai rincrescevole che la popolazione d'un grande e bel paese, invece di crescere, vada scemando e che le giovani coppie giudichino sempre più ragionevole e prudente di restringere la loro progenitura. Sarebbe senza dubbio una bella cosa il veder crescere intorno a sè dei graziosi bambini, come ci sarebbe piacere a darli più tardi alla patria. Ma bisognerebbe pure che questa patria, di rimando, rendesse loro la vita almeno possibile e riconoscesse i meriti ed i servigi di quelli fra i suoi figli che l'onorano; che non riservasse tutti i suoi favori per gli intriganti, a pregiudizio dei coraggiosi e dei forti d'animo, assicurando così il trionfo degl'impotenti e degl'inutili.

UN MARITO DALLE GALANTI AVVENTURE.

Non bisognerebbe, poi, che i produttori dei figli, i genitori, oltre al dare il loro sangue e la loro vita, dalla patria reclamati, fossero ancora costretti di darle, sotto forma di esorbitanti imposte, il loro tempo, le loro fatiche, le loro pene, la maggiore e miglior parte del pane tanto sudato!

Or bene, che fanno i così detti nostri legislatori e amministratori della cosa pubblica, per modificar questo deplorevole stato di cose? Pare che si compiacciano nell' aggravare sempre più, invece, la situazione, intesi come sono unicamente ad accudire ai loro interessi personali!

I fanciulli sono, è bensì vero, il più della volte la gioja della famiglia, e le cure continue che richiedono, le attenzioni quotidiane di cui sono circondati, l'inquietudine stessa che colpisce ad ogni istante la loro fragile esistenza, contribuiscono non poco a tener uniti i genitori affettuosi. Ma quante pene, quanti sacrifizi domanda il mantenimento di quelle care creature! Quanti fastidi, quanti spaventi, quando sono ammalati o si vedono soffrire! Quali pensieri pel loro avvenire, in una società in cui la vita diventa ogni giorno più difficile! Perchè dunque sposi ragionevoli e sensati non dovrebbero essere esitanti a dar la vita a povere creature, destinate fatalmente ad essere decimate dalla miseria o dal male? Perchè, non potendo allevare a dovere uno o due bimbi, dovrebbero produrne un maggior numero che finirebbero per negligere e non potrebbero forse neppur nutrire, per mancanza di mezzi?

Ad evitare accidenti gravi ed anche nell' interesse della moralità, bisogna pure tuttavia che due sposi novelli, i quali si amano, si abbandonino liberamente allo sfogo della forte passione che li ha spinti l' uno verso l' altro, e che soddisfino il più completamente possibile agli ardenti desideri dei loro cuori. Pur troppo non durano mai abbastanza, in famiglia, gli amorosi trasporti!

Molto utile per mantenere la buona armonia fra gli sposi è appunto la soddisfazione dei loro bisogni naturali; poichè il matrimonio senza amore non sarebbe altro che l'insulsa unione di due esseri costretti fatalmente ad andar in cerca altrove, ognuno dal suo lato, di ciò che non trovano l'uno verso l'altro. I dolci avvicinamenti, le tenere carezze, sono il compenso necessario alle noje, ai fastidi, alle tribolazioni d'ogni specie, dalle quali nessuno va esente. E soltanto quando ama o quando dorme, che l'uomo dimentica affatto i dispiaceri della vita!

RAPPORTI MORALI FRA GLI SPOSI.

Incostanza dell'amore. — Questa eterna, importantissima questione dell'amore non è quella che, nella nostra società, tormenta e sconvolge, più di qualsiasi altra, tutte le famiglie? È tanto difficile, anche per le coppie più virtuose, più innamorate, più unite, di conservare una reciproca fedeltà assoluta durante tutto intero il corso della vita! Dov'è l'uomo il cui cuore abbia palpitato per una donna sola? Havvi donna, anche tra le più fredde ed altere, che non abbia provato, nel pensare anche ad un uomo solo, l'ardente desiderio di piacergli e di essere da lui amata?

La costanza è tanto più difficile quanto più gli amanti si trovano framezzo ad una società numerosa e scelta; in un ambiente dove il paragone fra gl'indifferenti e la persona amata è più frequente e più facile. Il carattere umano è essenzialmente volubile, specie dopo la soddisfazione più o meno completa del desiderio; e succede pure fatalmente, che la creatura preferita un giorno, subisce, come tutte le creature, una evoluzione fisica e morale; perde a poco a poco, e di mano in mano che si trasforma, le qualità e le prerogative che la facevano amare.

Lungi dall'essere richiesta dalla natura, la fedeltà conjugale, al postutto, è in contrasto completo cogli istinti poligamici del-

l'uomo, che, anche ai nostri tempi, sono il principio stesso e la regola del matrimonio presso tutti i popoli dell'Oriente. Dappertutto e sempre, l'uomo allo stato primitivo essendo stato poligamo, un'influenza incontrastabile che rimonta ai nostri più lontani avi, impedisce, nella unione monogamica, la costanza dell'amore.

Infedeltà conjugale. — Gelosia. — Senza toccar qui il gran problema sociale che sollevano le suaccennate considerazioni, dobbiamo dedurne che l'uomo e la donna sono in certo qual modo autorizzati a soddisfare, ciascuno dal suo lato, tutte le loro fantasie, tutti i loro capricci amorosi? No, certamente, poichè non lo possono fare, almeno nella nostra società, se non a scapito dell'onore, degli interessi propri o delle famiglie, se non mettendosi in urto con le leggi sociali e le teorie accettate dalla pluralità; ma è forse bene che, nell'atto d'impalmarsi, gli sposi abbiano una giusta idea dei loro diritti naturali e del valore del giuramento che non mancano in quel momento di scambiarsi a vicenda.

Se sono ben persuasi fin d'allora, per quanto si amino svisceratamente, che la natura non prende impegno alcuno nè per l'uno, nè per l'altra, e che entrambi non possono lottare sempre trionfalmente contro di essa, nella stessa guisa che la piuma non può rivoltarsi contro il vento che la solleva e la trascina, allora saranno più disposti a perdonarsi reciprocamente qualche leggiera debolezza; eviteranno, in ispecial modo, di diventar preda di quella ridicola e brutale *gelosia* che mette sossopra le famiglie ed è causa ognora di tante scenacce ora ridicole ora delittuose!

Non è egli proprio un po' troppo pretendere, che un uomo, poichè dà la mano ed il nome ad una donna, possa, da quel momento in poi, aver la convinzione che quella creatura è diventata suo avere, sua proprietà, roba sua; che gli appartiene corpo ed anima, che ne è il solo ed unico padrone, fisicamente e moral-

mente? E come non dovrebbe crederlo, dappoichè la legge ve lo autorizza e glielo assicura? Sì, questo traffico umiliante di persone è tuttora possibile; questa nauseante compera del più debole da parte del più forte, è sancita dalla legge, nella nostra società sedicente civile!

Che un giorno, in quel fragile e sensibile cuore di donna, che il legittimo proprietario troppo bonariamente si figura di possedere tutto per lui, germogli e sviluppi un nuovo amore! Che un desiderio, a lungo rattenuto, si svegli di repente, in causa forse d'ingiusti rimproveri, di un subitaneo abbandono, d'una violenza immeritata! Che la infelice donna, incapace di dominare la passione, sedotta, trascinata, palpitante, vada a gettarsi, pazza e cieca, nelle braccia di colui che l'aspetta!

Terribile, allora, l'uomo che se ne dice il padrone, la guata e la perseguita. La scopre, la sorprende, penetra a viva forza là dove essa si nasconde, e colla rabbia nel cuore, l'ingiuria sulle labbra, la pistola in pugno, si scaglia, più feroce d'una tigre, su quella creatura che, anche nelle braccia d'un altro uomo, gli appartiene ancora! L'afferra, e torcendole i polsi la butta al suolo e le fracassa la testa a pistolettate; a dispetto di ogni natural diritto le toglie la vita per punirla di una bugia; distrugge un'esistenza umana, sparge e sacrifica il sangue d'una donna, d'una madre forse, per lavare non si sa quale ridicola offesa fatta alla sua dignità di maschio e di marito! Gloriosa e nobile vendetta davvero! Mirabile azione di bravura e di elevatezza d'animo!

Al bruto che non indietreggia davanti a sì orribile azione, la legge, tuttavia, dà ogni prerogativa e tutte le ragioni! Bisogna pure, essa dice, scusar la debolezza dell'uomo; lasciar libero sfogo alla nera gelosia, alla collera irresistibile che mettono l'odio nel cuore e l'arma in mano al marito ingannato!

Senza dubbio, fin là dove si può, bisogna aver compassione di quell'essere che si crede ragionevole e forte tra tutti, mentre

non è altro che lo zimbello delle proprie passioni; quando i sentimenti e le idee non soltanto mutano con gli anni, ma cambiano, per dir così, ad ogni ora del giorno, a norma di ciò che mangia o di ciò che beve, secondo se il cielo si oscura o si rischiara!

Ma perchè dunque, piena d'indulgenza pel marito che uccide, la società si mostra senza compassione per la donna che tradisce? È forse più onorevole lasciarsi trascinare dalla collera piuttosto che dall'amore? È più natural cosa e più facile il resistere ai trasporti del cuore, piuttosto che soffocare in sè stessi il risentimento e l'odio?

È chiaro che tale patente ingiustizia deriva dall'abitudine tradizionale che in ogni tempo ed in ogni paese ha fatto della donna la schiava dell'uomo; così che, nel nostro codice attuale, essendo già riconosciuto nei due sposi un diritto pressochè uguale, e il divorzio permettendo ormai loro di sciogliersi da un'unione contratta irriflessivamente, c'è da sperare che le leggi future non tollereranno più questo formidabile diritto del più forte, e non faranno più distinzioni fra l'assassinio volgare e quello della donna adultera! (1)

Nella donna, d'ordinario, la gelosia si manifesta dapprima con una violenta irritazione contro la rivale, e quel furore è tanto più tremendo quanto più la donna è appassionata, ardente, meno distratta, per la sua posizione o per le sue tendenze, dall'unica passione che le riempe il cuore.

Nelle infime classi della società, l'odio è così terribile nella donna gelosa, che la spinge subito ad azioni forsennate. Sfidando qualsiasi convenienza e lo scherno, l'infelice abbandonata va dappertutto in traccia di colei che le amareggia la vita, e non sì tosto l'ha trovata, l'apostrofa, l'insulta, si avventa su di lei, l'ac-

(1) L'autore parla della Francia, dove la legge sul divorzio è stata approvata; da noi ciò non è stato fatto finora. *(N. d. t.)*

ciuffa pei capegli, le solca il viso colle unghiate, o più crudele ancora, le butta sul viso il vetriolo preparato espressamente. Questa orribile vendetta, però, non basta a rendere più interessante, nè veramente tragica la donna tradita. Malgrado la sincerità della sua collera, essa figura spesso agli occhi del pubblico esagerata, pazza, ridicola; e quando trascorre fino al tranello, fino al delitto, quasi sempre tutte le simpatie si concentrano sul capo della vittima.

La donna gelosa, infatti, per quanto il suo dolore sia reale, pare sempre abbia per movente, nella sua vendetta, il ricordo del perduto piacere; essa non può invocare in suo pro le grandi scuse del marito ingannato: l'ingratitudine, il tradimento di colei che disonora il suo nome, l'abominevole pensiero, specialmente, di avere dall'adultera un figlio che ruberà la parte d'affetto e di eredità, di cui avrebbero approfittato i figli legittimi.

Ben di rado la signora di società, intelligente e ben educata, prende tanto a cuore le scappatelle del marito; liberissima, anche lei, nelle sue relazioni, d'ordinario molto numerose, non ha nè tempo nè voglia di attaccar briga col marito pei suoi capriccetti o per le sue avventure. Allorquando non sta in casa, accanto alla moglie, oppure se la signora è in visita dalle amiche, il marito « va al club », e questa sola parola è come una sicurezza assoluta per la sua libertà. È arbitro di andare, ritornare, fare e disfare, senza che le sue azioni siano scandagliate.

Ora, nelle grandi città, non v'ha club che non comunichi con vari altri casini di società, retroscene e ridotti di teatri, ristoranti in voga, caffè alla moda, saloni e salotti privati, che accolgono volentieri le coppie galanti. Il marito, di certo, non può mancare di darvi una capatina di tanto in tanto, e non sarebbe fare ingiuria alle sue prerogative mascoline, supponendo che può impunemente andare e venire attraverso ad ambienti di tal natura? Havvi, del resto, un uomo tanto casto da non esservi

mai penetrato? Una parigina, per quanto sempliciona, non crederà mai che suo marito vada proprio ogni sera, regolarmente, al suo club.

Del resto non sono mica sempre i peggiori ed i più scuciti questi interni dalle abitudini facili; in essi, gli sposi reciprocamente rispettando la propria indipendenza, si guardan bene dal tormentarsi continuamente a vicenda, e di stuzzicarsi senza tregua, ora a proposito di una parola graziosa, ora d'un sorriso dato od avuto, d'un incontro fortuito o premeditato, d'una visita resa o di una lettera scritta a persona più o meno simpatica! Fortunatamente, dalle relazioni sociali nascono pure dolci amicizie, vive affezioni, come a compensare gli attriti, i dispetti, i rancori, le brighe d'ogni sorta! Naturale conseguenza del frequentar la società, è un giusto compenso ai sacrifizi, alle fatiche, alle noje che procura; il miglior motivo è l'attrattiva reale di quelle geniali riunioni, in cui i caratteri si modificano, si acquistano i bei modi, i costumi si ingentiliscono.

Restando continuamente rinchiusi in casa, a lisciarsi, a coccolarsi a reciproca vicenda, non si lasciando mai, nè facendo un passo se non insieme, non permettendosi, all'infuori della vicendevole affezione, nessuna intimità, quanti sposi non finiscono poi per irritarsi, diventar impazienti e cattivi, stancandosi presto d'un'esistenza egoista quanto monotona! E perchè ciò? Perchè, tanto nel carattere come nel cuore umano non c'è la tendenza a rimanere limitati ad un solo sogno, ad una passione esclusiva.

Per la prosperità di queste unioni troppo ristrette è per lo meno indispensabile che nascano dei figliuoli. Attirandola a loro profitto, essi ravvivano la tenerezza già stracca degli sposi; trasformano in cure materne, in pensieri paterni, quell'ardore conjugale che si è logorato; facendovi entrar l'aria e la luce, spesso permettono che in quei focolari spenti si riaccenda una nuova fiamma.

LA VITA IN CITTÀ. — UNA FAMIGLIA D'OPERAI.

Oltre alla gelosia esistono tante altre cause di discordia, che ben poche famiglie possono dirsi, dopo trascorso un certo lasso di tempo, veramente felici.

Non appena i due sposi hanno differenti modi di vedere e giudicar le cose — e come potrebbe andar diversamente, poichè differiscono essi medesimi per sesso, carattere, educazione, gusti, desiderii, attitudini innate? — fatalmente, prima o poi, sorgono i contrasti, vengono le discussioni, le nubi si addensano, il tuono rumoreggia per tutto, anco per un nonnulla; a motivo della cucina e degli affari, dei bambini e delle persone di servizio, degli amici, del vicinato, dei cani, dei gatti, del bel tempo o della pioggia! Se poi aggiungete ai nervi della signora, il cattivo umore del signore, la legittima cocciutaggine dell'una a voler esser padrona almeno di sè, la pretesa esorbitante dell'altro di voler tutto sotto di sè, vedrete ad ogni istante scoppiare le liti, le scene, la discordia, e finalmente la vita rendersi insopportabile.

Indulgenza! indulgenza dunque, o sposini! Quando avrete adempiuto al vostro supremo dovere, che è quello di mantenere ed educare i vostri figli, persuadetevi bene che non dovete essere nè schiavo nè tiranno l'uno verso l'altro.

A voi, signor papà, incombe la bisogna non lieve di procacciar il vitto e quanto occorre per la casa; di recare alla famiglia, nei limiti del possibile, l'agiatezza e la prosperità! A voi, signora mammina, tocca di essere, prima di ogni cosa, la pace in persona, la grazia e la gioja della casa; ciò è quanto dire una vera madre pei vostri figli, una buona compagna pel vostro marito, che, in simili condizioni, sarà sempre l'amoroso vostro compagno, il vostro amico, e mai il vostro padrone!

GOVERNO DI CASA. — LAVORO E SPESE.

Questione finanziaria. — Per quanto si sia capaci e coraggiosi, non bisogna certamente dissimularsi che accasandoci, ci si mette a un bel repentaglio, pei tempi che corrono!

A questo giuoco dell'amore e del caso, si comincia col perdere infatti la dolce noncuranza di non aver più a pensare che a sè stesso ogni giorno. Prender moglie, e poi darsi anche il lusso di far figliuoli, vuol dire moltiplicare e di molto i bisogni quotidiani da soddisfare; e nella vita sociale odierna manca la scelta dei mezzi per soddisfare ai bisogni!

Tutto oggidì si vende, tutto si compera; per vivere ci vuol denaro, molto denaro, anche se si cerca soltanto di godere d'una modesta agiatezza.

Vi sono delle persone abbastanza fortunate da nascer ricche, e che, durante tutto il corso della loro esistenza, non hanno a far altro che spendere i redditi di cui ponno disporre. La vita, in simili condizioni, non è difficile, anche possedendo solo quelle poche migliaia di lire di rendita, che bastano per accontentare i gusti ed i bisogni personali.

Se siete del bel numero uno di tali privilegiati, tanto meglio per voi; e certamente dovete andarne lieti; eppure se non avete mai attraversato i momenti della ristrettezza, se non vi siete mai trovati ad aver a pensare al pane quotidiano, anche buttando l'oro a manate per soddisfare i vostri capricci, non conoscete una delle migliori, delle più pure gioje della vita: quella che procura lo spendere il denaro guadagnato a fatica, ma onoratamente.

Necessità del lavoro. — Il lavoro è la gran legge, il dovere supremo imposto dalla natura. Sottrarvisi, solo perchè si posseggono beni di fortuna, e non consumarvi, almeno in una certa misura, le proprie forze e facoltà, è un voler rinunziare volontariamente a tutto un ordine di pure soddisfazioni; gli è

come rinunciare a una quantità di grate e dolci sensazioni, tal quale come è costretto a fare il sordomuto, che ignora le delizie della musica e della voce, e il cieco nato, il quale non può godere degli inapprezzabili gusti della vista, i meravigliosi effetti della luce!

Sotto il riguardo sociale, del resto, l'uomo che non lavora o non ha mai lavorato, non desta assolutamente interesse di sorta. È un essere inutile, un invalido, uno spettatore impassibile della lotta tremenda in cui sono impegnati gli altri uomini, un egoista, un indifferente. Possiede, senza averli conquistati, tutti i mezzi di godere la vita, e qualche volta riesce a godersela, anzi desidera che lo si sappia; ma non merita in ogni caso che ci si prenda fastidi per lui.

Coloro che veramente sono degni d'interesse, nelle ardue battaglie per la vita, sono i combattenti stessi, i lavoratori; quelli che lottano, non soltanto per soddisfare ai loro bisogni personali, ma coraggiosamente e indefessamente, per sostentare la famiglia. Coloro che spendono i tesori dello spirito e del corpo, ecco i veri, i buoni cittadini, gli uomini proprio utili alla società.

E quando si appartiene a questi battaglioni, quanta dose non occorre di coraggio e di sforzi per vivere!

Che uno sia operajo, agricoltore, artista, impiegato, commerciante, letterato o scienziato; che maneggi la penna o la pialla, è soltanto a forza di perseveranza e di lavoro che si giunge a soddisfare anche i piccoli desideri, che si provvede alle spese giornaliere di un'esistenza modesta!

Spese e risorse. — Nelle campagne la vita, a dir vero, è ancora relativamente facile. I bisogni fisiologici non essendo di continuo eccitati e per conseguenza i gusti rimanendo limitati in confronto a quelli degli abitanti di città, il contadino si contenta facilmente di un nutrimento ordinario, di un'abitazione semplice, di gioje piuttosto grossolane e chiassose, di passioni ingenue, qualche volta brutali.

È chiaro che in tal modo si vive malamente, non di rado anzi in aperta contraddizione colle leggi dell'igiene; ma si vive senza spese gravose, collo spirito tranquillo e in una specie di beata pazienza.

Altrettanto non succede nelle città, dove l'affluenza degli abitanti in uno stesso punto rende il posto difficile da conservare, la lotta accanita, la concorrenza attiva, le concupiscenze ardenti. A Parigi, dove più che in qualunque altra città, si trovano riunite queste sfavorevoli condizioni, una famigliuola di operai, per quanto viva a stecchetto, non potrebbe più oggidì, senza una spesa che varia dai 2300 ai 2600 franchi, provvedere alle imperiose necessità che l'incalzano.

Ora, per quanto sembri modesta, questa somma rappresenta ancora, fatta deduzione dei giorni di riposo, di malattia o di inazione, un guadagno giornaliero di 7 ad 8 franchi, e se questo è ciò che porta a casa ogni giorno la maggior parte degli operai parigini, quanti altri ve n'ha che non arrivano mai a ricevere questo troppo giusto salario!

Come dunque, e di che posson vivere quei poveracci, disgraziatamente forniti, come il più grande dei ricchi, di denti a tutta prova e di uno stomaco da struzzo? E quelli poi cui il lavoro dà attualmente abbastanza da nutrirsi, come faranno a campare più tardi, allorquando l'ora degli acciacchi e dell'impotenza sarà venuta?

Interessandosi, ben a ragione, della posizione di quei piccoli operai, di quei modesti impiegati, la cui rassegnazione alle ingiustizie della sorte uguaglia l'affetto per la famiglia e il coraggio nel lavoro, gli uomini di Stato ed i filantropi hanno fondato da gran tempo, per venire in loro ajuto, degli istituti di previdenza, delle società di mutuo soccorso, delle casse di risparmio o di pensione, che rendono, infatti, servizi reali a quei lavoratori onesti. A Parigi e nelle grandi città, dove prosperano regolar-

mente, in special modo, queste utili creazioni, non sarebbero mai troppo le raccomandazioni da farsi agli operai perchè approfittino dei vantaggi che si offrono loro. Ma pure non fidino soltanto e assolutamente sull'assistenza che il sindacato o la società deve dar loro nel momento del bisogno; non si abbandonino ad una sicurezza cieca, soltanto perchè sono certi di ricevere un sussidio in caso di malattia o di mancanza di lavoro!

L'ordine e l'economia. — Per quanto ci si possa credere deboli, non è mai sugli altri, ma su sè medesimo, che bisogna contare. Occorre, per quanto si può, colle proprie forze, coll'intelligenza ed il lavoro personale, agire, lottare, sapersi trarre d'impiccio, sollevarsi da una posizione precaria a una sorte migliore, all'agiatezza, almeno, che ben sovente è da preferirsi alle ricchezze!

E questa miglioria che gli uomini di coraggio debbono ricercare, si può ottenere con due qualità indispensabili, pel padre come per la madre di famiglia, e queste sono l'ordine e l'economia.

Per quanto ristrette siano le vostre risorse, ordinate e regolate le spese in modo che restino sempre al disotto dei guadagni o dei redditi vostri, stabilite il vostro bilancio settimanale o mensile, con tale previdenza e precisione che vi lascino, in capo alla settimana od al mese, la dolce sorpresa d'un piccolo risparmio, al quale darete presto incremento e vita istintivamente, senza accorgervene e senza privazioni, figurandovi di avere in casa una bocca di più.

La vita dell'operajo. — È senza dubbio difficile pel lavoratore, per l'operajo di città, il fare, e più ancora il conservare quelle modeste economie. Certamente egli ne sente il bisogno, la necessità, i vantaggi; ma, sotto i suoi occhi, sui suoi passi e tutt'intorno a lui, le tentazioni sono così numerose, come le occasioni di spendere!

Se la forza morale gli manca e se è « troppo buono », il vino, il tabacco, il giuoco, gli amici gli asciugano facilmente le tasche.

Se anche è economo, serio, ragionevole, unicamente occupato della felicità dei suoi, succede che un giorno, alla vetrina d'un negozio scorge qualche gingillo che fa gola alla moglie, un'altra volta è uno spettacolo da vedere, un libro da leggere, un ninnolo da mettersi indosso, un giocattolo pei bimbi! E lì, soldi su soldi, e poi i franchetti, l'uno dopo l'altro filano che è un gusto, tanto che finisce per non avanzarne più pel salvadanajo; e quelle povere famiglie d'operai di città, invece di far regolarmente qualche risparmio, non riescono neppure a pagare le spese e giungere a fin d'anno.

La vita del contadino. — Il lavoratore dei campi, al contrario, il tranquillo contadino, quantunque assai meno retribuito del lavoratore di città, non avendo, per dir così, occasione di sorta di spendere il magro salario, arriva spesso a economizzarlo quasi tutto. Il mantenimento della famiglia non gli costa gran fatto.

Ben altrimenti gradevole e salubre, quando è tenuto con pulizia, l'alloggio in campagna è di gran lunga più comodo e più facile a trovare che non il miserabile abbaino, dove sono costretti ad abitare, gli uni addosso agli altri, i componenti le laboriose famiglie di operai (1).

Il cibo non è gran fatto svariato, è grossolano, a volte perfino insufficiente, è vero! ma ha per contro il merito di non essere intrugliato; ed i campi, i giardini, gli orti, le viti, gli animali domestici o selvatici del posto, ne forniscono quasi per nulla. Ridotta alla più semplice espressione, la toeletta non richiede che qualche vestito per l'uso quotidiano, e uno migliore per le feste, di taglio e di stoffa che durano quasi tutta la vita. L'inverno, si riscaldano colla legna del posto; le noci o le olive forniscono la luce; accanto al fuoco si distraggono con

(1) Disgraziatamente la condizione dei contadini in Italia, specialmente in alcune zone, è ben diversa da quella dei contadini francesi, come vien descritta dall'esimio autore. (*N. d. t.*)

dei racconti da ridere, oppure con delle storie da metter i brividi, che per lo più valgono meglio delle nostre operette o dei nostri melodrammi.

Quand'anche avessero quattrini a palate, non saprebbero realmente in che cosa impiegarli, nè che farne. Per cui, quel poco che guadagna, il contadino lo serba, lo accumula, lo nasconde, nel solo scopo di acquistare prima o poi un pezzo di quel paradiso terrestre, che per lui rappresenta l'apogeo della felicità; un ettaro di quel suolo che lo nutre, lo veste, lo riscalda, lo copre vivo o morto; un brandello di quella terra dov'è nato, dov'è cresciuto, dove ha vissuto, dove andrà a finire tranquillo e soddisfatto, senza avere provato le ingorde brame, nè godute le fuggitive soddisfazioni che un ambiente affatto diverso procura all'operajo di città.

Quanti disgraziati che vegetano a Parigi, privi a volte del pane, deperendo essi e i loro bambini, in fondo a qualche lurida tana senz'aria e senza luce, non troverebbero in campagna la pace, la prosperità e la salute! Ma non è facile cambiar mestiere, dopo essersi accomodati in un modo o in un altro. Finito il tirocinio, prese certe abitudini, fatta la piega a questo o quel mestiere, non potrebbe esser facile, se non col tempo o coi mezzi, intraprendere un nuovo mestiere, farsi una nuova esistenza. E nei momenti difficili sono precisamente sempre il tempo ed i mezzi che mancano!

Lungi dal lasciarvi sconfortare nei periodi critici, reagite dunque, umili e forti lavoratori! Ajutatevi e raddoppiate gli sforzi per uscire dalle difficoltà, per trarvi d'impiccio e assicurarvi un avvenire migliore, a dispetto di quei chiacchieroni energumeni, sempre pronti in simil caso a offrirvi i loro servigi, a trascinarvi nella via, a sacrificarsi, dicon loro, per voi; tutto quel magnifico zelo ha per iscopo unicamente di farsi, alle vostre spalle, della popolarità, di ottenere da voi, prima o poi, una posizione politica.

Persuadetevi bene, invece di perdere tempo a dar loro retta,

LA VITA IN CAMPAGNA. — UNA FAMIGLIA DI CONTADINI.

che non havvi realmente situazione così difficile, da cui un uomo di cuore non riesca ad uscire, se è intelligente, perseverante, onesto, regolato; se, specialmente, ha preso per tempo l'abitudine di non far il viso dell'armi alla fatica, per quanto penosa ed ingrata essa sia.

Risparmi e redditi. — A forza di lavoro e di economia arrivate voi, finalmente, malgrado le gravi spese della vita, a fare dei risparmi sulle vostre uscite giornaliere? Possedete anzi di già qualche sommetta che vorreste impiegare nel modo più rimuneratore possibile?

Abbiate cura di non esporla in alcun modo, nella speranza di farla fruttar meglio!

In questi nostri tempi la maggior parte si butta con frenesia nelle operazioni finanziarie le più aleatorie; nelle scommesse, nei giuochi di borsa; si corre alle sottoscrizioni le più stravaganti, si affidano le economie ai più impudenti speculatori.

Tutti, tutti hanno sete di arricchire, ed i più poveri sono a volte quelli che pretendono fare fortuna più presto degli altri. È spettacolo ridicolo non meno che doloroso il vedere degli operai, dei piccoli negozianti, tentare, come se fossero forti capitalisti, speculazioni di borsa, dove il più delle volte vanno a naufragare, insieme ai loro risparmi, la tranquillità morale ed il coraggio per il lavoro.

Ma voi mi chiederete dove si può collocare a frutto, senza pericolo, quel po' di denaro, guadagnato con tanto sudore, che tenete in serbo per la vostra vecchiaja.

Si deve lasciarlo dormire, infruttifero, in fondo al cassetto, dove, pur non essendo nelle mani d'un uomo di finanza sospetto, non corre meno il rischio di esser rubato da qualche mano lesta?

Eh! no, senza dubbio, non si deve, come fanno gli avari, ammucchiare lasciando il denaro improduttivo. Ma è appunto perchè siete imbarazzato per le vostre economie, perchè malgrado il giudizio che vi consiglia, non desiderate meglio che di rica-

varne i maggiori introiti possibili, che di tentar anzi un « affaretto » se non ci vedete molto pericolo; gli è perchè internamente vi dite ciò, che ad ogni piè sospinto siete allettato da clamorosi avvisi, da cartelloni che fanno rimaner a bocca aperta, da programmi da intontire, ma che mirano in fondo in fondo ad attirar la vostra fiducia e il borsellino!

E voi allora sottoscrivete e snocciolate i santi quattrini vostri, fin che giunge il momento in cui per adoperare il termine consacrato e alla moda, un fragoroso *crac* vi annuncia per lo meno la fine dei vostri sogni, quando, e pur troppo ciò accade il più sovente, non vi avvisa che tutto il vostro avere è stato inghiottito.

Rassegnatevi dunque a trasformare i vostri modesti risparmi in valori sicuri. La rendita francese (1), le ferrovie non rendono molto di più, è vero, del 3 al 4 %; ma sono due impieghi sicuri, che mentre vi danno qualche reddito, vi tolgono qualsiasi inquietudine riguardo al vostro denaro, lasciandovi, per conseguenza, la tranquillità e il coraggio necessari per guadagnarne dell'altro.

Allora voi potrete seguire con occhio indifferente le oscillazioni così pericolose della Borsa, quei rialzi, quei ribassi imprevisti, che fanno sprofondare, nel giorno della liquidazione, le banche apparentemente più solide, gli speculatori più fini.

Ogni tre mesi, invariabilmente, voi siete certi di incassare i vostri interessi, senza rimorso, senza rimpianti, senza paura, ed i vostri profitti giornalieri, sostenuti, compensati all'occorrenza con quelle scadenze fisse, vi permetteranno di stabilire con precisione favorevole alla prosperità dei vostri affari, l'equilibrio del vostro bilancio.

---

(1) Mi mantengo fedele al testo e traduco letteralmente. Credo inutile aggiungere per noi italiani che la nostra rendita è ancora il migliore e più sicuro impiego di fondi. L'autore non fa cenno delle casse di risparmio; ma che tutti sanno godere la fiducia dei piccoli capitalisti; il reddito è lieve, ma il denaro vi è sicuro. (*N. d. t.*)

Ma per questo, non comperate mai se non col denaro alla mano, sempre per contante e mai a scadenza (1).

Non vi lasciate lusingare, specialmente, qualunque siano i nomi e la notorietà delle persone che vi presiedono, da quelle fantastiche emissioni di valori industriali, dei quali vedrete tutto l'anno passare sotto gli occhi le reboanti promesse. (In Francia questo succede tuttora; da noi è sbollito affatto ogni entusiasmo dopo le dure prove fatte negli anni 1872-73.)

Duchi, marchesi, senatori, ministri smessi, deputati, banchieri, ricchi sfondati, hanno voglia di inghirlandare il Consiglio d'amministrazione con le loro croci, coi loro nastri e titoli. Tutta questa fiera clamorosa non è una sicura guarentigia; e dietro a quel brillante sipario sta l'ignoto, sta il caso; raramente il successo e la fortuna, il più delle volte invece il fallimento e la catastrofe!

I FIGLI.

Indifferenza dei genitori pei loro figli. — Qualunque sia la posizione sociale e la fortuna delle famiglie, i figli tengono un posto considerevole fra i pensieri di tutti i giorni.

E quali questioni, infatti, potrebbero essere più interessanti di quelle che hanno per iscopo l'educazione, l'istruzione, la felicità di queste creaturine?

Nella nostra epoca di lavoro accanito, in cui il tempo viene quasi assolutamente divorato dalla quotidiana battaglia per la vita, non ne resta che ben poco da dedicare ai bisogni del cuore; e per tal modo ci occupiamo ancora ben poco del fanciullo.

Nella maggior parte delle famiglie, la debole creatura appena

(1) Per chi non è pratico di operazioni di Borsa diremo che la rendita si compera o si vende tanto per pronti contanti come per consegna alla scadenza di fine mese; è quest'ultimo modo che dà luogo alla speculazione, in cui il pesce grosso mangia il piccolo. (*N. d. t.*)

nata diviene un ingombro, un fastidio, e ci se ne sbarazza come si può. La madre, anche avendone i mezzi, si scarica su una donna qualunque della noja di allevarlo e di prodigargli le cure; ed ecco il povero bambino portato lungi dai genitori, in una casa dove, quasi sempre, l'incuria ed i mali trattamenti, se non l'uccidono, dopo tanti dolori fisici, lo espongono a subire tutte le sofferenze morali.

Nessun animale, fra quanti ven sono, si adatterebbe a vedere trasferire i suoi figli nel nido o nella tana di un altro. Ci voleva un animale intelligente, l'uomo, per trovare questo sistema semplice e comodo di sottrarsi ai primi suoi doveri.

Da quest'esiglio, da questa galera, che non ha punto meritato, l'innocente riesce tuttavia a sortire dopo un dato tempo; egli ritorna pallido, sofferente, pensieroso, in quella casa che non avrebbe mai dovuto lasciare, e dove il povero bambino si figura che potrà rimanere questa volta, essere amato e godere forse un po' della vita!

Oh, sì! Il primo giorno, sicuro, è una gran festa, uno scioglimento in carezze, una crisi d'amore, un profluvio di baci e di chicche, che trasportano la « cara creatura » in paradiso.

Ma l'indomani! — Com'è diavolo quel figliuolo, per la sua età! osserva il padre! — È goffo e mal educato, soggiunge la madre. — Certamente! ma non mancano, grazie a Dio, i buoni collegi!

E senz'altra discussione ecco la « cara creatura » di bel nuovo condannata — per recidività di ingombro — a dieci o dodici anni di galera!

Come meravigliarsi, dopo questo, dell'indebolimento dello spirito di famiglia e di quei mostruosi esempi d'ingratitudine nei figli verso i genitori, che tutti i moralisti e statisti segnalano?

Come potrebbe succedere altrimenti con simili abitudini?

I sentimenti del cuore, come tutti gli altri, si svolgono pienamente soltanto con l'esercizio. Come sboccerebbero in un ragazzo

gettato in un centro, dove ben di rado avrà occasione di metterli a prova?

Educazione e collegi. — Ecco giunta l'ora in cui si riaprono i collegi. Una volta trovato quello « proprio buono » vi trasciniamo il bambino colle più calde raccomandazioni di star buono, di non vi si annojare, promettendogli di venirlo a trovare spesso, se farà il suo dovere; e ce ne andiamo col cuore forse un po' gonfio, dicendo però fra noi, come per iscusarci, che bisogna pure che il bambino s'istruisca e che impari a vivere; che oggimai, veramente, i lavori degli scolari non son più che un passatempo divertente, e che il regolamento del convitto non potrebbe essere più paterno.

Ebbene, no! Non tutto va pel meglio, non tutto è da lodare in quelle vaste istituzioni pedagogiche, dove i giovani allievi, curvi sotto il giogo universitario, sono impinzati macchinalmente di tutto ciò che al giorno d'oggi bisogna sapere per tener fermo almeno nelle battaglie della vita.

Malgrado le innegabili migliorie introdotte da alcuni anni nei programmi dell'insegnamento e nel regime delle prigioni scolastiche sono ancora indispensabili grandi riforme perchè il fanciullo riceva, nelle migliori condizioni fisiche e morali, quell'utile istruzione che la società gli domanda e che gli deve.

Non basta infatti modificare il piano ufficiale degli studi, il moltiplicare le lezioni di materie, durante i corsi, nè di riempire di vignette i libri classici. Un'educazione veramente razionale e liberale esige, inoltre, che il giovanetto sia educato secondo le sue attitudini ereditarie e speciali, coi maggiori riguardi possibili per la sua libertà, lo spirito d'iniziativa, l'intelligenza individuale per gli esseri e per le cose che più specialmente gli fanno impressione.

Mi si obbietterà forse che questa parte di educazione non potrebbe essere insegnata in uno stabilimento frequentato da

buon numero di allievi, e che sarebbe difficile trovare, per l'applicazione di questo importante ramo del programma, buoni professori.

I genitori istruiti, i quali vi si vogliono consacrare, sarebbero quasi generalmente capaci di condurre da sè a buon fine tal cómpito; ed ecco appunto perchè compiango quei poveri giovanetti, il cui spirito, sempre sveglio, non si stacca dai libri di studio che per trovare i grandi muri bianchi, le finestre colle sbarre del convitto.

Senza dubbio, mediante questa rigorosa sequestrazione, e con la ferrea disciplina del regolamento, si giunge ad ottenere degli allievi apparentemente perfetti e ammaestrati a dovere. A forza di lezioni, di pensi e di castighi, invece del monelluccio che avevate loro affidato, i pedagoghi vi restituiscono spesso un giovanetto abbastanza buono, istruito in tutto ciò che prometteva il programma universitario, ma del resto affatto ignorante delle cose pratiche della vita, e senz'alcuna attitudine a farsi largo nella ressa umana, e tanto meno poi a reggersi fermo se non trova il posto bell'e preparato e ben premunito.

Per tal modo si spiega pure benissimo il perchè di tanti perfetti laureati, assolutamente buoni a nulla, e che non sanno neppure quale strada prendere dopo lasciato il collegio; ed ecco perchè la maggior parte di essi stanno ad oziare e tanti fra essi rimangono spostati per sempre, malgrado che abbiano in tasca la loro brava laurea, la quale non serve loro a nulla.

È indubitato infatti che il coraggio, l'audacia, la volontà stessa non esistono più in quei giovanetti, tenuti durante otto o dieci anni sotto la disciplina dei maestri e dei pedagoghi. Lo spirito d'iniziativa e d'invenzione, che non hanno mai potuto mettere liberamente a prova, fa loro difetto del tutto, e il pensiero non può, ormai, prendere lo slancio; così come succede per un uccello tenuto lungo tempo in gabbia. Ecco dunque tanti esseri inerti,

passivi, ai quali occorreranno sempre le redini ed il paracadute, e che non potranno mai sollevarsi al di sopra degli altri, se non sotto la tutela governativa, nella burocrazia o nella carriera militare.

Quantunque destinate a vivere sotto la protezione più o meno effettiva d'un marito, le ragazze non traggono alcun profitto neppur loro da un'educazione fatta fuori di casa, fra le mura di un istituto laico o d'un educandato diretto da monache. Il carcere in questo caso si complica anzi, d'ordinario, con un vero avviamento alla clausura, la cui influenza, quando non è controbilanciata dal giudizio, può essere immensamente nociva per l'avvenire di una ragazza impressionabile e sensibile.

Qual è del resto la persona al mondo più satura d'illusioni, più ignorante delle realtà della vita, di una piccola educanda?

Eppure quella ingenua e visionaria fanciulla, il cui pensiero viaggia giorno e notte in cerca di farfalline nel più azzurro dei cieli contornato di rose, quella è la sposa che si getta fra le braccia del giovane e brillante laureato del liceo lì accanto. Che bella coppia di gente pratica! e quanti brutti disinganni poi!

Educazione in famiglia. - Scolari esterni. — Il collegio convitto non è dunque soltanto un attentato alla libertà del ragazzo, è ancora un controsenso, un calcolo sbagliato, una cattiva preparazione alle lotte inevitabili della vita sociale. Ammettendo pure che il giovane allievo, in convitto, sia nutrito meglio, meglio curato che non presso i genitori, che riceva soltanto dei buoni esempi, e non vi trovi neppure un collega vizioso, si trova però sottratto assolutamente alle influenze dell'ambiente in cui un giorno dovrà vivere, e che allora gli parrà fatalmente ingiusto, volgare, odioso, insopportabile, perchè non vi si sarà adattato a poco a poco.

Non bisogna dunque separare i figli dalla famiglia, nè nascondere loro lo spettacolo del mondo. È bene che assistano in

I GIOVANI SCOLARI.

casa al lavoro quotidiano del padre, alle ansie ed ai pensieri di lui; che vedano la loro madre all'opera, attiva, zelante, dedita continuamente a procurare, colla massima economia, la comodità ed il benessere; bisogna anzi che prendano la loro piccola parte ai dispiaceri, agli scoramenti, alle tristezze causate da un affare andato a monte, da una perdita di danaro o dalla difficoltà di pagare un debito. Colla loro vivace intelligenza, i fanciulli, siatene certi, sentono benissimo e comprendono tutto ciò. Senza che noi ci se n'avveda, s'impressionano in modo eccessivo per un fatto od una parola che li fa pensare a lungo, riflettere; e queste sono altrettante « lezioni di cose » che sviluppano il loro giudizio o la ragione, ben diversamente di quelle del programma ufficiale.

Per iscusare un poco i genitori, dobbiamo convenire che gli attuali stabilimenti d'istruzione permettono appena a un ristretto numero di essi, di collocarvi i loro figli quali frequentatori o a mezza pensione. Non appena una certa distanza separa la casa paterna dal liceo, non è più possibile all' allievo di rientrare in casa, la sera, in seno alla famiglia, e di sfuggir così per qualche ora alla severità dei regolamenti.

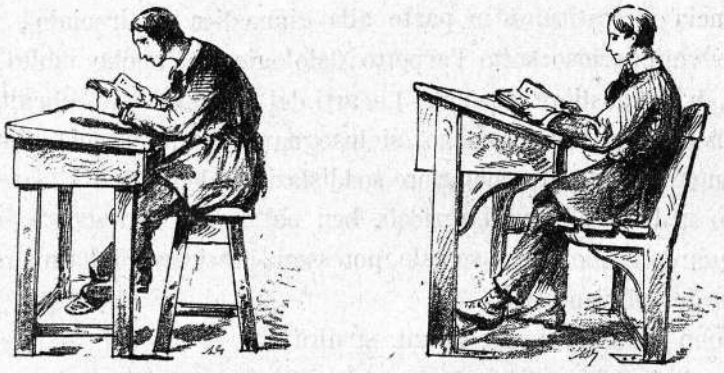
Dobbiamo dunque reclamare, invece delle immense caserme scolastiche che si costruiscono oggigiorno, scuole in maggior quantità e in ogni strada se occorre, attraenti case d' educazione, le cui porte spalancate ci lascian vedere ragazzi allegri tutto il giorno, e come le api di un alveare, entrare ed uscire!

Igiene delle scuole e degli scolari. — Malgrado i grandi progressi fatti nell'organizzazione materiale e nel buon andamento delle istituzioni, quanto è ancora ristretto il numero degli stabilimenti che non lascian nulla o poco a desiderare, sotto il riguardo del benessere e dell' igiene!

Quasi sempre, nelle pensioni, i fanciulli sono nutriti con parsimonia. Troppo spesso sono rinchiusi la notte in qualche angusto dormitorio, nel giorno in una scuola umida, fredda, mal arieggiata.

L'inverno i locali sono riscaldati mediante stufe in ghisa che prosciugano l'atmosfera delle sale di studio, o la viziano con emanazioni pericolose per la salute; l'estate, quando non s'impongono agli allievi lavori faticosi pei loro cervelli, spesso si fanno estenuare, col pretesto di ricrearli, con troppo lunghe passeggiate.

Senza dubbio, da qualche anno, in seguito ai suggerimenti degli igienisti, il mobilio nelle scuole ha avuto molti perfeziona-



L'igiene in iscuola.

Posizione viziosa. Posizione normale.

menti. Solidamente collegati insieme, i banchi ed i sedili hanno una stabilità molto vantaggiosa per una regolare posizione degli scolari. Soltanto v'è ancora sempre l'inconveniente che i banchi sono in generale per diversi posti, e per conseguenza sproporzionati, spesso, coll'età e la statura dei diversi allievi che debbono occuparli. I ragazzi, infatti, a forza di curvarsi su dei banchi troppo bassi, troppo lontani dai sedili, finiscono per danneggiarsi lo stomaco o per lo meno per prendere posizioni viziose, dalle quali è assai difficile il correggerli.

Forse a ciò si potrebbe rispondere che la ginnastica, che ormai si fa in quasi tutte le case di educazione, ha precisamente per

iscopo di sviluppare le forze fisiche del fanciullo e di bilanciare i mali effetti della soverchia applicazione intellettuale.

È positivo che i metodici movimenti, ai quali vengono regolarmente sottoposti gli allievi, sono combinati per assicurare la sveltezza e l'elasticità del corpo; disgrazia vuole però che non rispondano mai a un lavoro muscolare naturale o professionale, e che sempre molto faticosi, non hanno, insomma, alcuna pratica utilità.

In alcuni stabilimenti ciò è stato così indovinato, che già si comincia a sostituire in parte alla ginnastica il tirocinio, non meno vantaggioso sotto l'aspetto fisiologico ed anche molto più utile, di un mestiere manuale. Le arti del falegname, del fornitore, del meccanico, del magnano, si insegnano in un piccolo numero di scuole libere, colla maggiore soddisfazione degli allievi. Sarebbe molto utile che i lavori agricoli, ben più importanti ancora, sotto il riguardo economico e sociale, potessero praticarsi dalla maggior parte dei giovanotti.

Sono idee dei nostri nonni, si dirà!

Le buone idee appunto, poichè ci si fa ritorno!

Insegnamento letterario e professionale. — L'insegnamento secondario mira ancora troppo, in oggi, a scegliere esclusivamente una professione intellettuale o libera; lo spirito dello scolaro lo si viene ancor troppo informando a questo scopo. Raffinando il gusto, gli studi letterari non ben ponderati hanno il grave torto di falsare alquanto il giudizio. Sviluppano, è bensì vero, il sentimento del bello, l'istinto dell'arte e della poesia; ma troppo spesso ispirano anche l'indifferenza e lo sprezzo per ciò che è reale, per ciò che è utile.

Per quanto modesta sia la loro posizione, i genitori hanno quasi sempre la generosa, ma irragionevole ambizione di dare ai loro figli un'educazione elevata; arrossirebbero nel vederli, un giorno, vivere di un lavoro manuale; il loro pensiero supremo

consiste nella speranza che l'università ne faccia degli uomini atti assolutamente, per le loro cognizioni superiori, ad occupare un posto ufficiale, un impiego brillante; a crearsi una posizione lucrativa quanto onorifica.

Ebbene! nelle nuove condizioni d'esistenza in cui le grandi scoperte del secolo presente pongono le nazioni e gli individui, bisogna ormai antivedere il futuro dei nostri figli in ben altro modo; pel loro bene, per la prosperità del paese è indispensabile riformare completamente gli studi universitari.

L'insegnamento letterario, insomma, ha come finito il suo tempo; è necessario ridurlo sempre più, per poter invece e d'altrettanto sviluppare l'insegnamento professionale e scientifico.

Non è ancora trascorso gran tempo dacchè, senza aver studiato il greco ed il latino, non si contava per nulla in questo mondo. Con questa scorta soltanto, adesso non si vale gran fatto, e verrà giorno, forse non lontano, in cui non servirà più a niente.

Non è peranco passato un quarto di secolo, dacchè ci si presentavano, e noi stimavamo soltanto per « uomini di genio » dei rettori, degli storiografi, dei poeti, o dei sanguinari conquistatori, le cui imprese abbominevoli servivano di tema ordinario per la gente di talento.

È venuto il momento di far capire ai giovani che vi furono nei tempi andati e recenti, altri grandi uomini oltre ad Omero, Demostene, Cicerone, Tacito, Orazio, Virgilio, Dante, Shakespeare, Bossuet, Corneille, Racine, Alessandro, Annibale, Cesare, Napoleone. Per quanto a buon diritto possano essere rinomati, almeno alcuni fra di essi, questi personaggi ci fanno vedere, insomma, non altro che due aspetti dell'intelligenza e del genio umano. Benchè assai più illustri, in fondo meritano, forse, di essere ammirati più di Archimede, Gutenberg, Palissy, Volta, Franklin, Stephenson, Watt ed altri semplici operai o scienziati attivi, la

cui mano secondò così mirabilmente il pensiero, in tutte le grandi opere a cui diedero vita?

Maneggino la penna od il martello, tutti gli uomini che si distinguono per un lavoro eccezionale, hanno diritto agli stessi elogi. Non lo si potrebbe mai ridire abbastanza ai giovani scolari, acciocchè respingano dalla mente quel pregiudizio falsissimo che una professione libera indica maggior intelligenza e merita diversa considerazione che un mestiere manuale; perchè si persuadano bene, specialmente, che non sono più ignoranti coloro che fabbricano, e perchè lo fabbricano, lo zucchero o gli apparecchi per il gaz, di quelli i quali scrivono dei romanzi, letti avidamente, oppure di coloro che fanno delle speculazioni in Borsa riuscite.

Nella formidabile concorrenza, che incalza in oggi l'attività di tutti i popoli, l'avvenire, il presente stesso, statene certi, spetta agli scienziati pratici, agli operai istruiti.

Occorrono, in buon numero, degli agricoltori pratici per ottenere dal suolo tutto ciò che può dare; ci vogliono ingegneri e meccanici, per inventare, aggiustare, perfezionare, condurre le macchine possenti in ghisa ed in acciajo, il cui prodigioso lavoro centuplica il lavoro umano.

Necessitano, in quantità, chimici, per trasformare la materia vergine in prodotti utili; degli industriali per mettere in opera nei vasti opifici le feconde invenzioni; dei negozianti per spanderle e farle accettare fino nelle più lontane regioni del globo; dei colonizzatori che arditamente sulle terre inesplorate, vadano ad aprire ed a preparare agli abitanti troppo numerosi della vecchia Europa una nuova patria!

Necessari assolutamente nella nostra epoca, questi uomini di scienza ed arte mancano tuttora, mentre abbondano pur troppo, ingombrando le carriere così dette libere, tanti inutili laureati.

Avvocati, medici, professori, scrittori pullulano nella nostra

società contemporanea, dove tante rivalità li assalgono, che una buona metà va necessariamente a ingrossare, tutti gli anni, la marea dei sedicenti « uomini d'affari », dei ciarlatani, dei fannulloni, dei declamatori politici e degli affamati.

Il secolo si avvicina finalmente in cui le mirabili belle lettere non saranno più, secondo ogni probabilità, che un gradevole passatempo, in confronto alla scienza indispensabile e trionfatrice. « Una cosa ammazzerà l'altra », potrebbe scrivere ancora Victor Hugo, nello stesso modo che alla fine del medio evo la stamperia doveva fatalmente uccidere l'architettura.

Mentre traducono il dolce Orazio, pensino i giovanotti ai rigori della lotta, nei tempi in cui viviamo! Mettano in esercizio il cervello, come i muscoli, affinchè, uscendo di collegio, siano capaci di maneggiare un istrumento non meno utilmente che la penna, e possano, all' occorrenza, tracciare nella terra i solchi, colla stessa precisione con cui sapranno tracciare delle righe nere sulle carta bianca!

LA CASA.

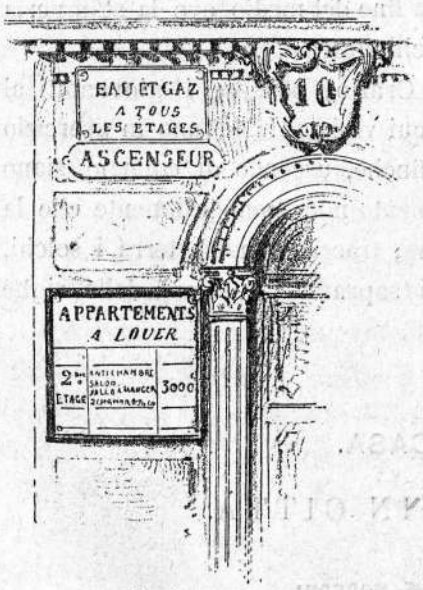
LA CASA IN CITTÀ.

L'ABITAZIONE MODERNA.

Scelta d' un' abitazione. — Che havvi di più grazioso infine nella nostra società scettica e stucca, di una coppia gentile di sposini, che se ne va per le strade, la donnina felice, raggiante, al braccio del marito? Lui, più tranquillo e più grave apparentemente, ma col sorrisetto sulla bocca, per sentirsi accosto, quasi avvinghiato da lei, come se già la paura la invadesse di essere in procinto di perderlo o che le venga rubato quel pezzo di marito acquistato da poco!

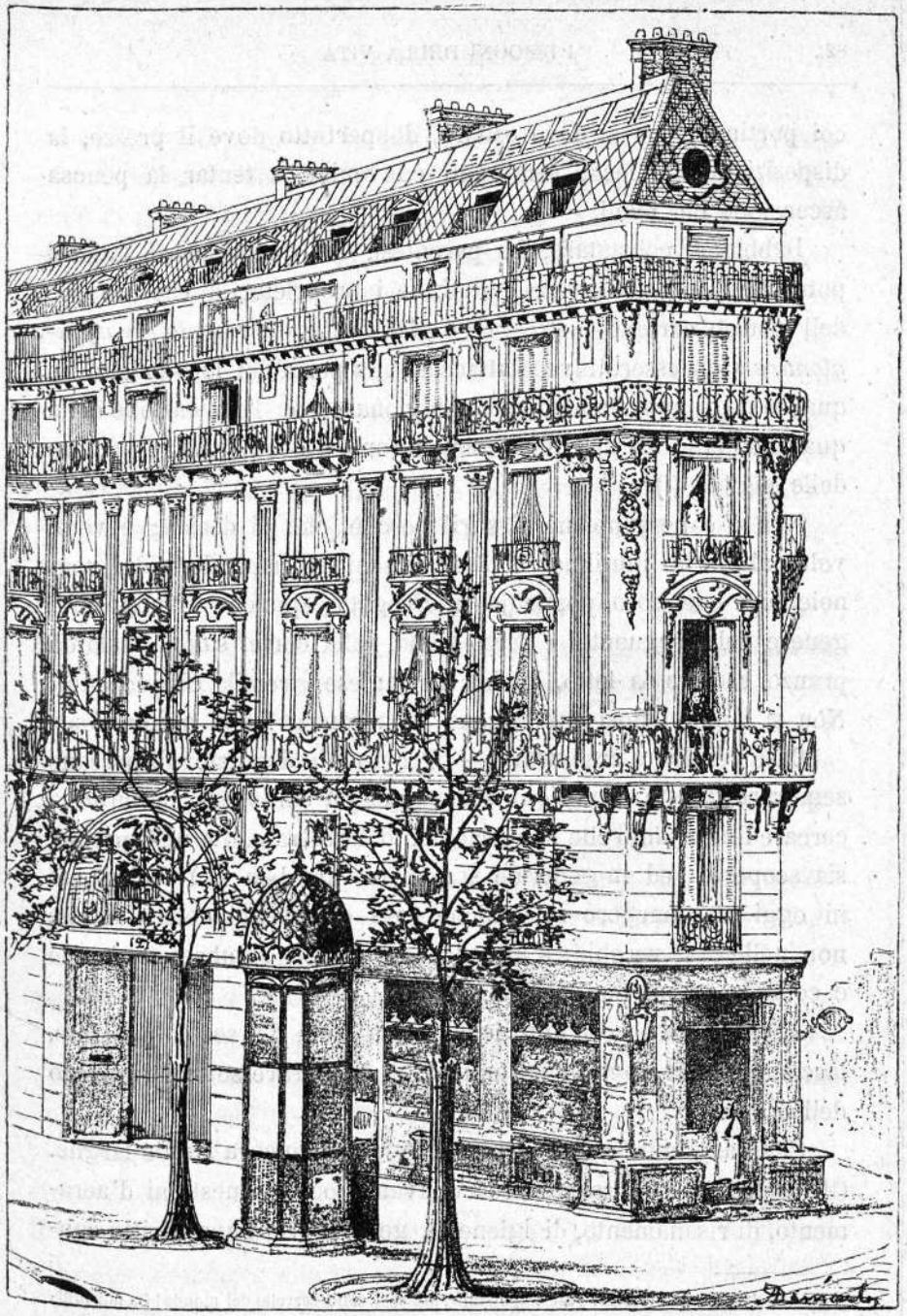
Se ne vanno a passetti, i due innamorati, parlando, cianciando, fermandosi ad ogni uscio d'ingresso per dar un'occhiatina sulla facciata, sui cartellini appesi alle porte; poi alla svelta entrano nel vestibolo, ficcano il capo attraverso l'uscio socchiuso del portinajo; quindi, d'un tratto, sentita la risposta poco o punto soddisfacente, se ne vanno, scappano ridendo, come ragazzetti che siano riusciti a far un bel tiro.

Li guardano, li ammirano, l'invidiano; essi non se ne avvedono neppure, da tanto la gioja di trovarsi insieme li ha invasi completamente. E tutto il giorno camminano, interrogando, cercando, ficcando il naso dappertutto, come uccelli in una macchia, esitanti nel decidersi, mentre si chiedono con un fare di finta inquietudine, se rimarranno sulla strada; la scelta del luogo dove intrecceranno il loro primo nido d'amore è del resto sempre tanto difficile!



Quadri indicatori alla porta d'una casa nuova.

Infatti il trovare una casa che presenti tutti i comodi non è mica una cosa nè facile, nè da tutti, in una città grande e popolosa, come Parigi ad esempio. Le pigioni vi sono care, malgrado le grandi costruzioni che vi si fanno giornalmente in tutti i punti della città; è necessario, prima d'impegnarsi, di calcolar bene le proprie risorse, di fissare, anticipatamente, la cifra che non si vuol sorpassare; poi, senz'altro, dopo aver tracciata la zona che le relazioni, le occupazioni giornaliere obbligano a scegliere, si cominciano le ricerche, le investigazioni, le trattative



ABITAZIONE MODERNA. — UNA CASA A PARIGI.

coi portinai; non si deve esitare, dappertutto dove il prezzo, la disposizione dei locali sembrano convenire, a tentar la penosa ascensione dei piani.

Dobbiamo constatare, fra parentesi, che questi passi faticosi potrebbero in parte essere evitati, se i proprietari di case, invece dell'insulso cartello: « *Grande* o *piccolo appartamento da appigionare* », facessero invece attaccare alla porta dei loro palazzi un quadro degli appartamenti da appigionare con l'indicazione della quantità dei locali di cui si compongono e del più giusto prezzo delle pigioni (1).

Non c'è nessuno, nè si sa il perchè, che si decida; e venti volte al giorno inutilmente bisogna sentirsi rispondere dal sonnolento e sdegnoso portinajo interrogato, qualche risposta sul genere della seguente: « Terzo piano, sulla corte, salone, sala da pranzo, camera da letto, latrina all'inglese; tremila cinquecento! Non si voglion fiori sul balcone! non ragazzi! non animali! »

Case vecchie e case nuove. — Per quanto disgustevoli possano sembrare queste condizioni, senza lasciarsi smuovere si continua cercare fino a tanto che l'appartamento desiderato, o a un dipresso, sia scoperto; ed in generale si può trovare ben più facilmente in oggi un quartiere in qualche casa di recente costrutta che non nelle case vecchie: s'intende un quartiere salubre, gradevole e comodo ad un tempo.

Anche le case costruite nella prima metà del secolo presente, lasciano, per la maggior parte, molto a desiderare sotto il riguardo dell'igiene.

Cinquant'anni fa appena non si facevano ancora strade larghe. Gli architetti d'allora si preoccupavano poco di questioni d'aeramento, di risanamento, di igiene in genere, sì a buon diritto con-

(1) Questo succede a Parigi: pare impossibile, nel così detto cervello del mondo! Da noi ordinariamente, se non si mette il prezzo, si trova almeno indicata sui cartelli la quantità delle camere che compongono gli appartamenti. (*N. d. t.*)

siderate ai giorni nostri in tutti i regolamenti di polizia urbana. L'incanalamento delle acque sorgive non esisteva allora se non allo stato di progetto. L'acqua della Senna la si trasportava a braccia, secchia per secchia, da gagliardi facchini, fino agli ultimi piani.

Per i diversi bisogni della casa si attingeva ai pozzi un'acqua cruda ed insipida, ordinariamente satura di gesso, spesso inquinata dalle infiltrazioni delle latrine e delle fogne, inadatta persino a cuocere i legumi ed a sciogliere il sapone. Sprovvisti di qualsiasi apparecchio inodoro, i luoghi comodi erano generalmente posti sulle scale ad ogni piano, mal tenuti, comuni a vari inquilini, spandevano sulle scale e in tutta l' abitazione i fetori più insopportabili.

Riparate e rimodernate per quanto è stato possibile, in certi quartieri della grande città, queste case antiche esistono ancora con tutti gl'inconvenienti in altri quartieri. Relativamente vantaggiosi per riguardo alla dimensione dei locali, più vasti e più alti di quelli delle costruzioni moderne, sono in generale meno bene distribuite, più oscure, più umide e più fredde delle case nuove.

Queste, inalzate su larghi spazii e in tutte le condizioni d'igiene e comodità, che la scienza e l'industria moderna permettono di realizzare, sono veramente in gran numero meraviglie di arte e di buon gusto. È anzi da lamentare che gli architetti abbiano oggi troppa cura della decorazione e sacrifichino spesso quel che potrebbe con meno spesa render più gradevole e sana l'abitazione a quel che piace alla vista.

Tuttavia, nei superbi palazzi che si succedono senza interruzione ai due lati dei *boulevards* di Parigi tutto è mirabilmente disposto pel maggior benessere. La pietra ed il ferro, ingegnosamente combinati, eliminano press'a poco le cause d'incendio; i marmi e i musaici, impiegati a profusione nelle scale, nei vestiboli e nei corridoi, mantengono una costante nettezza. Un ascen-

sore porta l'inquilino dal pianterreno fino al suo uscio senza fatica e senza rumore. D'estate le larghe finestre vetrate permettono di ventilare la casa; d'inverno i caldi effluvii dei caloriferi posti nel sottosuolo fan regnare dappertutto una dolce temperatura.

L'elettricità, le cui meravigliose applicazioni si perfezionano e moltiplicano di giorno in giorno, non traversa più soltanto le stanze d'un appartamento per mettere istantaneamente in rapporto padroni e domestici. Colla rete telefonica essa riunisce l'abitazione privata alla intera città; e di notte, nelle sale come nelle strade, sostituisce la sua luce viva e bianca alle fiamme rossastre del gas.

Nei quartieri commercianti e popolosi, le case nuovamente costrutte, benchè più modeste, sono ancora molto confortabili e comodamente disposte. Non solo si trova il gas e l'acqua ad ogni piano, ma vi si nota anche una proprietà molto attraente, una buona apparenza chi soddisfa l'occhio; peccato che alcune abitazioni siano troppo ristrette.

Ed è in queste che le coppie novelline desiderano andar a fare il nido. Tre camerette dipinte di fresco e ben pavimentate, una cucinetta a mattonelle rosse, inverniciate, per modo che ne sia agevole la lavatura; che c'è di più facile e gradevole, quando si comincia la vita? che ci si slancia pieni d'amore, di speranza e d'ardimento alla conquista di una posizione sociale?

Condizioni igieniche dell'abitazione. — Non basta tuttavia che un appartamento convenga a prima vista, per fissarlo. Per quanto sembri comodo e grazioso, bisogna prima di tutto preoccuparsi di sapere se è proprio in buone condizioni igieniche; il gradevole e il confortabile non si debbono acquistare a detrimento della salute.

L'aria ed il sole, questi agenti sovrani di forza e di vita, devono aver il primato nell'abitazione. « Dove non batte il sole, picchia spesso il medico », dice un adagio giusto.

I magazzini, i pianterreni, gli ammezzati stessi, nelle strade

strette e nei cortili, mancano quasi sempre di luce. Mai un raggio di sole viene a dissipare l'ombra umida che li riempie; così i commercianti, gli operai, costretti per il loro mestiere a passare in quei locali la maggior parte della vita, devono, per quanto è possibile, procurarsi altrove un alloggio più sano, specie se vivono in famiglia.

D'ordinario chiarissimi e arieggiati, i quartieri posti sotto i tetti hanno il grave inconveniente di essere piuttosto freddi d'inverno e assai caldi nell'estate. Tuttavia, questi sono difetti minimi in confronto a quelli dei sotterranei e dei pianterreni umidi. Alle giovani coppie fornite di gamba buona e poco provviste di denaro questi modesti alloggi sono in ispecial modo da raccomandare. È necessario, però, che non siano del tutto sotto il tetto, nè pavimentati con mattoni, come succede spesso, nè soffittati troppo basso e neppure separati con divisioni troppo sottili. Con poca spesa le parigine sanno edificare a quell'altezza dei nidi graziosi, fra la strada profonda che rumoreggia ai piedi e il cielo spazioso che s'inalza sopra il loro capo. Non vi si vedono nè tende sontuose, nè mobili di valore, ma l'allegria, il coraggio, la felicità vi risiedono volentieri; e non di rado, quando la fortuna permette di cambiare il quinto col primo piano, vien l'ora in cui vien fatto di chiedere se i giorni trascorsi colassù, nelle soffitte, non sono stati i più belli ed i migliori! Dal punto dell'igiene e delle comodità, tuttavia, si deve dare la preferenza, generalmente parlando, agli appartamenti posti ai piani di mezzo della casa.

E siccome, nelle case meglio esposte, la facciata guarda a mezzogiorno, e per conseguenza le stanze dove ci si sta meno, come il salone e la sala da pranzo, soltanto ricevono l'aria ed il sole, mentre in quelle la cui facciata guarda il nord, si nota la stessa disposizione, ne risulta che è assai meglio scegliere fra queste ultime, poichè così le stanze dove d'ordinario sta la famiglia sono appunto quelle che guardano al sud. Per tal modo, si ha

anche il vantaggio che le camere meglio esposte sono anche le più tranquille, poichè danno ordinariamente sulla corte; e in una città chiassosa come Parigi, questo vantaggio è anche molto apprezzato dalle persone cui, per gli affari o pel bisogno di riposo, è indispensabile un'assoluta tranquillità.

Per quanto ben esposte siano le nostre grandi costruzioni di città, gl'igienisti non potrebbero, tuttavia, ammettere che rispondano in ogni punto ai nostri bisogni fisiologici, nè che l'ideale dell'umana abitazione sia raggiunto con quegli immensi edifizi dove le famiglie si ammonticchiano come api in un alveare.

A malgrado delle divisioni e dei muri che li separano, gli abitanti d'una stessa casa, infatti, sono ben lungi dall'essere indipendenti, isolati gli uni dagli altri. I corridoi, le scale, i condotti degli acquai e delle latrine, riannodano, in realtà, tutti gli appartamenti. Le correnti d'aria continue che li percorrono, trasportano continuamente da un piano all'altro le emanazioni, i gas e la polvere, che esalano o si staccano da questo o da quell'altro punto dell'abitazione. Le immondizie di casa che si portano via, i tappeti che si scuotono dalle finestre, lo spazzare stesso e le ventilazioni che si fanno giornalmente, spandono nell'atmosfera comune dei nuvoli di germi impalpabili di cui una certa quantità può generare i perniciosi fermenti di una malattia contagiosa, se qualche malattia di simile natura ha già regnato nella casa.

Abitazioni private. — In omaggio all'igiene e alla comodità, le famiglie, invece di essere accatastate in un'abitazione più o meno sontuosa, dovrebbero dunque, per quanto possibile, essere alloggiate ciascuna isolatamente in una casa particolare, che nelle città non sarebbe difficile di adattare alle esigenze del commercio o dell'industria. Simile riforma nelle nostre abitudini sarebbe pure vantaggiosa altrettanto sotto il riguardo sociale; l'abitazione, ridotta a proporzioni modeste, potendo esser ben più facilmente acquistata dai lavoratori economi, la maggior parte

dei quali avrebbero certamente l'ambizione di diventare, a forza di lavoro e di risparmio, proprietari della casa in cui vivrebbero colla famiglia, di quella casa in cui avrebbero veduto nascere e crescere i figli. Poichè, il legittimo desiderio di possedere il tetto che lo ripara, quel composto di sassi e di legno in cui passa i tre quarti della vita, l'uomo, senza eccezioni quasi, lo prova pressochè tanto fortemente, quanto tiene ad essere possessore del vestito che porta o di qualsiasi altro oggetto d'uso giornaliero. Nello stesso modo che l'uccello nidifica sotto l'impulso dell'amore, così noi siamo potentemente spinti dai nostri bisogni affettivi a costruirci una casa, a stabilirci in un domicilio dove possiamo trovarci completamente bene in famiglia.

In Inghilterra, nel Belgio, nell'Olanda, anche nelle più importanti città, le famiglie hanno sulle nostre l'indiscutibile superiorità di abitare almeno in case separate, in palazzine private, il cui acquisto, pei semplici inquilini, è la mira di tutti gli sforzi, l'incentivo a tutte le economie. Invece di accatastare l'un sull'altro i piani, ciò che produce l'ingombro e l'incomodo, le abitazioni si sviluppano specialmente in estensione, ciò che dà agli abitanti molto maggior aria ed agio. Altre volte, le città rinchiuse fra le mura delle fortificazioni non potevano allargarsi e bisognava che si accontentassero di sovraporre i piani alle case; ma oggi che tutte le grandi città abbattono o intaccano le loro mura, che i tramways e le locomotive allacciano alle campagne circonvicine i centri più popolati, l'antico modo di edificazione delle abitazioni urbane, già tanto difettoso sotto l'aspetto igienico, non corrisponde al progresso industriale e sociale.

Per cui, l'urgente e difficile questione delle abitazioni a buon mercato non potrebbe esser risolta, a Parigi come altrove, se non colla costruzione, nelle campagne circostanti alle città, di case operaje, di semplici e modesti villini il cui fitto o l'acquisto

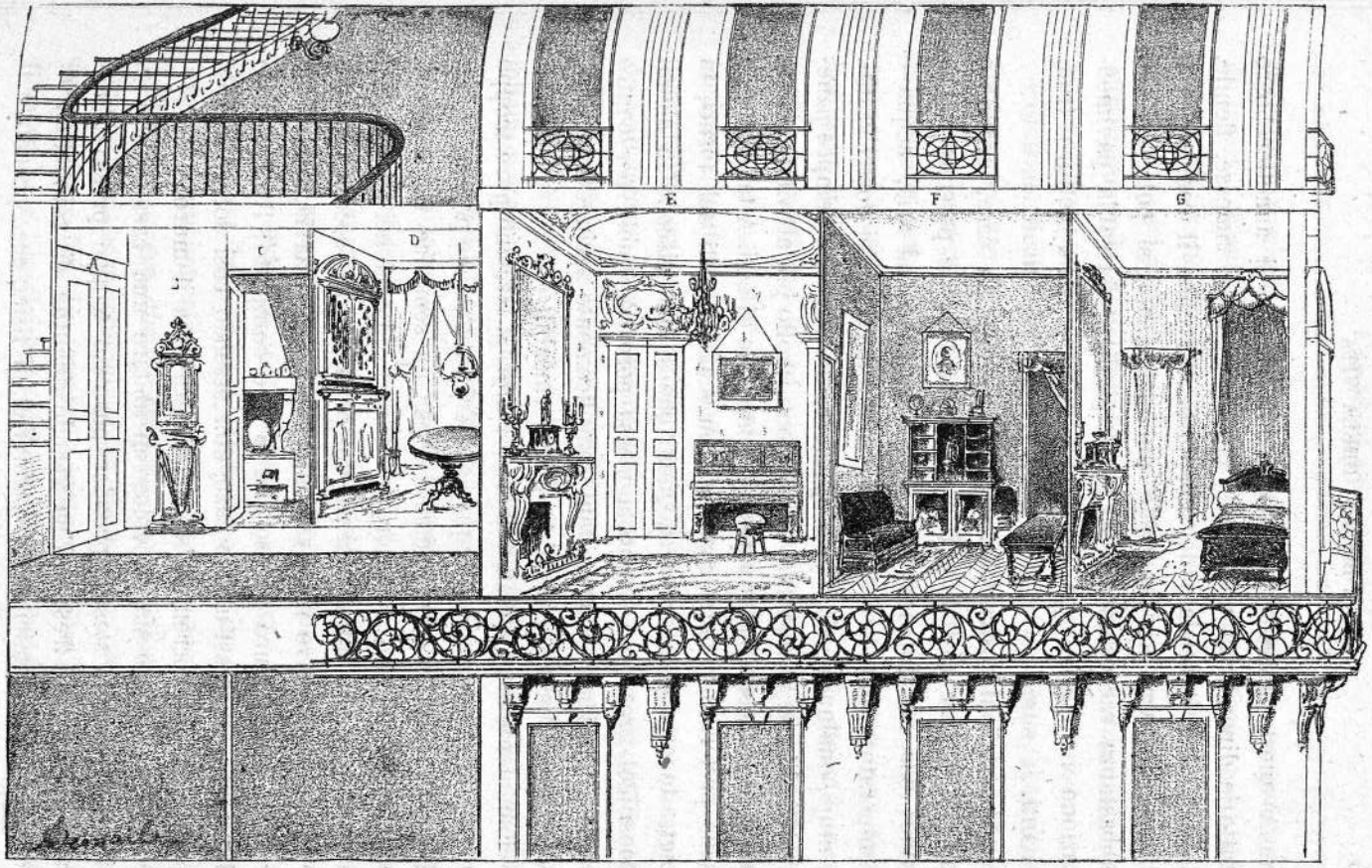
non fossero troppo cari per gli operai, per gli impiegati, pei piccoli bottegai economi.

In pochi momenti, dei treni rapidi e frequenti trasporterebbero i lavoratori in tutti i punti dove avrebbero da fare, e giunta la sera, quegli stessi mezzi di locomozione li ricondurrebbero alle loro case.

Ora, le spese non sarebbero punto enormi, anche nei dintorni di Parigi, per queste abitazioni private, igieniche e comode ad un tempo. Che occorre poi, alla fin fine, per alloggiare comodamente una famiglia composta di padre, madre, figli, e persone di servizio occorrendo? Una casetta di mattoni e sassi, collocata, possibilmente, fra corte e giardino, su cantine a vôlta, con un pianterreno alto di qualche gradino. In quel piano sarebbero posti: l'entratura a vestibolo e la cucina; una stanza grande di cui le famiglie senza pretese farebbero sala da pranzo e da ricevere; un'altra stanza potrebbe servire da gabinetto da lavoro; una stanza per gli imbarazzi, e finalmente i luoghi comodi.

Al di sopra di questo piano, un altro, che comprenderebbe tre o quattro belle camere da letto che mettano su un corridojo chiaro in prossimità di un luogo comodo corrispondente a quello del pianterreno e come questo all'inglese. Sotto il tetto, piuttosto alto, sarebbero disposte delle stanze per i domestici o camerette pei bambini.

Con un po' più di vastità, di ricercatezza e di eleganza, si potrebbero costruire delle graziose palazzine su questo stile o su qualsiasi altro analogo. Nel sottosuolo si metterebbe la cucina a poca distanza dal calorifero di riscaldamento per tutta la casa. Il pianterreno sarebbe composto di un vestibolo, salone, sala da pranzo, studio, saloncino o biblioteca. Vaste camere da letto, stanzini per bagno e per toeletta, formerebbero tutto il primo piano; e sotto un tetto di leggiere ardesie, le soffitte potrebbero ancora esser divise in tanti quartierini.



ABITAZIONE MODERNA. — UN APPARTAMENTO A PARIGI.

A. Porta d'entrata. — B. Anticamera. — C. Cucina. — D. Sala da pranzo. — E. Salone. — F. Gabinetto da lavoro. — G. Camera da letto.

A queste abitazioni, alquanto più ricche, si annetterebbero tutte le dipendenze necessarie, come: scuderie, rimesse, fienile, legnaja. Per il selciato dei cortili ci vorrebbe il cemento o il bitume. Invece, per le strade pubbliche, non si potrebbe mai abbastanza raccomandare ai municipi di preferire la pavimentazione in legno, che smorza il rumore delle vetture transitanti.

Materiali di costruzione. — Muratura. — La casa, grande o piccina, è, per così dire, il vestito che tutte le persone indossano; per cui conviene che abbia, riguardo ad aria, acqua e temperatura, tutte le proprietà inerenti alle stoffe dei nostri vestiti. I muri, qualunque sia il loro spessore, devono esser sempre penetrabili all'aria, poichè una ventilazione, molto più attiva di quanto si crede, succede continuamente attraverso di essi. A tal riguardo sono preferibili i muri costrutti con mattoni cotti nel forno, in pietra tenera od in arenaria. Quelli che si costruiscono in alcuni paesi col gres, non hanno la stessa porosità; quelli per contro che si fabbricano con mattoni semplicemente asciugati al sole, sono generalmente un po' troppo permeabili.

Facilmente attraversati dall'aria, i muri si lasciano pure troppo spesso attraversare dall'acqua, che dal suolo, dove posano le fondamenta, s'inalza gradatamente e per un semplice fenomeno di capillarità ad una maggiore o minore altezza nei pianterreni e perfino negli appartamenti del primo o del secondo piano. Forse questo grave inconveniente è minore, tuttavia, quando si verifica in un muro poroso che in uno compatto; l'acqua d'infiltrazione, in quest'ultimo caso, non essendo così sollecitamente assorbita dalla corrente d'aria che attraversa il muro.

È noto quanto sia pericoloso di abitare una casa umida, o, ciò che torna lo stesso, prender possesso troppo presto d'una casa edificata di fresco. Una grande quantità di reumatici, di scrofolosi, di anemici, di albuminurici, di tisici, ecc., prendono il

male per tal modo e non altrimenti. È dunque sempre prudente di lasciar trascorrere vari mesi prima d'entrare in una casa nuova, ed anche di farne asciugare le pareti, accendendo dei grandi bracieri di carbone coke in tutti i locali, che si terranno spalancati onde permettere nello stesso tempo la ventilazione attiva dell'appartamento.

Si sono ideati vari mezzi di prosciugamento delle abitazioni. Le intonacature in gesso o in calce di cui si rivestono i muri bastano, d'ordinario, a preservar la casa dall'umidità quando le fondamenta poggiano su un suolo sabbioso e asciutto, ma allorquando una certa quantità d'acqua risale, per infiltrazione, nell'edifizio, bisogna assolutamente ricorrere sia agli stucchi idrofughi composti per la maggior parte di bitume, resina, cera e cemento; sia ai muri doppi o almeno arieggiati, a distanza, mediante mattoni bucherellati.

Relativamente alla temperatura, le pareti dell'abitazione non devono lasciar troppo facilmente passare il caldo od il freddo. Fra il marmo ed il sasso — quest'ultimo troppo penetrabile, mentre l'altro lo è troppo poco — il mattone cotto presenta ancora una media che dovrebbe fargli dare la preferenza se non si badasse che a questa sola considerazione.

Ma d'ordinario, chi fa edificare non se ne occupa gran che; una semplice arricciatura, un assito, una carta da tappezzeria applicati al muro potendo benissimo impedire tanto il disperdimento della temperatura interna, come la penetrazione del caldo o dal freddo esterno.

Ossatura e impiantiti. — Quantunque l'ossatura d'una casa non abbia un'importanza essenziale sotto il riguardo dell'igiene, il legno di rovere, duro e asciutto, essendo il meno alterabile, è anche il migliore che si possa adoperare. Gl'impiantiti pure devono esser fatti in legno di quercia, e così anche gli scalini delle scale e l'intelajatura delle porte e delle finestre; il legno

più dolce, come il pino e il faggio, non possono servire ad altro che per le porte, le imposte e per alcuni impiantiti ordinari.

In certi vestiboli, nei corridoi e nel sottosuolo, può convenire di adottare invece degl' impiantiti di legno, quelli in pietra, in mattoni, in mattonelle di cemento, di marmo o d'argilla, più o meno dipinti e lavorati. Dappertutto nelle altre camere e in quelle da letto specialmente, l'impiantito in legno è il solo da scegliere. Per impedire che risuoni troppo, se non basta il soffitto del locale che sta disotto, si può mettere nell'interstizio fra il soffitto e l'impiantito dei trucioli, oppure uno strato di gesso piuttosto alto. È pure essenziale che tutte le assi dell'impiantito combacino perfettamente fra di loro, e che all' occorrenza un mastice alla cera od un encaustico otturino tutte le fessure dove si radunerebbero la polvere ed altre impurità.

Se è in un pianterreno invece che si vuol combattere l'umidità, bisogna, dopo aver ben battuto il suolo, stendervi dapprima uno strato di cemento o di *asfalto*, sul quale si collocano ad intervalli uguali delle traversine in legno o dei travicelli. In questi interstizi si versa in seguito dell'asfalto bollente e sulle traversine così fissate al suolo, s' inchioda un impiantito in legno ad alcuni centimetri sopra il bitume.

Scale. — In qualsiasi abitazione pubblica o privata non è mai troppa la vastità e la luce che si deve dare ai vestiboli, alle scale, ai corridoi. Uno scalone in pietra, oltre ad essere meno sonoro, è anche sempre più pulito di una scala in legno. I gradini debbono esser larghi, non alti e tagliati a serie da tredici a ventuno al più — il numero dispari essendo richiesto dalla necessità di rompere il passo — da un riposo o pianerottolo che permetta di salire da piano a piano senza fatica e senza affanno.

Bisogna, per quanto si può, evitare le scale a chiocciola o giranti, che sono pericolosissime quando sono rinchiuse, come succede spesso, in una gabbia scura. Una scala diritta a incli-

nazione dolce, non è d'altronde soltanto comoda e sicura, ma contribuisce ancora a dare all'abitazione un'apparenza distinta, e funge molto utilmente come apparecchio ventilatore anche quando tutti i locali sono chiusi.

Tetto. — Sotto il pretesto che protegge e copre la casa, il tetto non deve punto soffocarla, nè schiacciarla sotto il suo peso. Importa che sia, come i muri, penetrabile all'aria, ma impermeabile all'acqua, sempre abbastanza inclinato, per conseguenza, perchè la pioggia che riceve scorra subito sulla sua superficie. Se non si cercasse altro che l'aerazione, le tegole in argilla cotta, molto usate, per questo motivo, nei paesi caldi, formerebbero, senza dubbio, il migliore dei tetti. In generale, molto pesanti e spesso anche assai porose, esigono, disgraziatamente, una travatura di sostegno massiccia ed un'inclinazione piuttosto forte; e poi, durante i forti temporali, l'acqua entra spesso attraverso gl'interstizi e le giunture. Più elegante e più leggiera, l'ardesia è in oggi usata, specialmente nelle grandi città. Liscia e compatta, è meno accessibile all'acqua della tegola; per cui si può senza alcun inconveniente diminuir molto la pendenza dei tetti che si debbono coprire.

Alle rivestiture in piombo, che comunemente si usavano altra volta, si sostituisce ora quasi dappertutto il coperto in zinco od in latta. È assai probabile che in ragione della loro estrema leggerezza questi tetti siano qualche volta vantaggiosissimi. Per riguardo all'igiene e alla comodità, questi tetti non sono raccomandabili, come non lo sono quei tetti rustici in paglia di certe case di contadini o quelli in cartone ricoperti di bitume, benchè più facili ancora da collocare e più economici. Tutti impenetrabili all'aria e caldissimi nell'estate, i tetti in metallo specialmente debbono essere traforati, per la ventilazione, da numerose finestrelle.

Una delle più importanti condizioni di un buon tetto è che le grondaje ed i canali siano in perfetto stato. Tanto scegliendo

lo zinco come la latta, è necessario che la tubatura sia in tutta la sua lunghezza ben saldata e che dalla base della casa, l'acqua che sgorga sia subito trasportata verso la fogna.

Tappezzerie in carta e colori. — Invece delle costose pareti in legno di cui una volta si usava rivestire i muri delle stanze, è ora di moda l'incollare sui muri delle carte colorate di modico prezzo, ma assai meno profittevoli in quanto a igiene. Non soltanto, infatti, per quanto fabbricate bene, queste carte ritengono l'umidità degli appartamenti, le esalazioni e la polvere; ma a motivo degli stessi colori sono pericolose, contenendo questi per lo più una non indifferente dose di arsenico. Dove più abbonda, forse, è nei colori verdi; il veleno però si trova pure in una grande quantità di grigi, di azzurri, di bianchi e persino nelle tinte miste. Ordinariamente lustre, o dipinte a vernice, quelle tappezzerie arsenicali, sono, è bensì vero, completamente innocue dapprincipio, ma col tempo i colori sbiadiscono, vanno in polvere e i colpi di piumino della polizia giornaliera spandono nell'atmosfera le sostanze velenose che contengono.

Perfino la colla con cui la carta viene fissata al muro, può divenir causa d'infezione negli appartamenti umidi.

Facilmente vi si corrompe infatti, specie quando le tappezzerie sono sovraposte le une sulle altre, racchiudendo in esse dei fermenti e dei germi in quantità, che si decompongono in altrettante materie organiche, come succede in un letamajo.

A tali inconvenienti sarebbe forse facile di ovviare mescolando ad ogni chilogrammo di colla, per impedire che si guasti, 15 a 20 grammi d'acido borico; meglio ancora sarebbe, nei locali dove regna una certa umidità, stendere sui muri preventivamente ben arricciati, uno spesso strato di tinta all'olio.

Anche nella scelta dei colori da adoperare non si potrebbe usare mai bastante prudenza. Malgrado le numerose disgrazie causate dai colori a base di piombo, se ne vedono coperte anche

oggidì le pareti della maggior parte delle nostre abitazioni. Il bianco di zinco può tuttavia sostituirsi con vantaggio alla cerussa in tutte le sue applicazioni. Dura altrettanto, è ugualmente brillante, ma molto più salubre e più economico. Ma i decoratori di case non si sono ancora abituati ad adoperarlo. I colori a base di sal saturno si prestano meglio al pennello, a quanto pare; per ciò continuano colla massima indifferenza ad avvelenarci adagio adagio, avvelenandosi essi stessi forse più presto ancora!

ADATTAMENTO DELLA CASA.

SERVIZIO DELL'ACQUA.

L'acqua nella casa. — In ogni abitazione, in qualsiasi casa, non havvi alcun problema più importante da risolvere, sotto il riguardo dell'igiene e dell'economia domestica, di quello dell'abbondanza e della qualità dell'acqua.

L'ideale sarebbe adunque di poter disporre di una sorgente che recasse dal profondo del suolo un'acqua sempre limpida, dolce e fresca, senza odore e senza sapore percettibile, che restasse chiara nell'ebollizione, che non facesse deposito di sorta, capace di cuocer bene i legumi senza indurirli e di sciogliere il sapone senza ridurlo in grumoli; che non causasse, infine, nelle digestioni nè peso, nè imbarazzo.

In tali condizioni, l'acqua sarebbe del tutto priva di qualsiasi materia organica. Non conterrebbe nè germi, nè microbi di nessuna specie; non potrebbe dunque causare alcune delle gravi malattie che producono quei pericolosi fermenti, come la febbre tifoidea, la colerina od il colera, la dissenteria e molte altre senza dubbio.

Neppure in campagna non torna tanto facile, disgraziatamente, di procurarsi dell'acqua in così buone condizioni; nelle città, poi, non solo non ci si deve neppur pensare, ma ancora bisogna con-

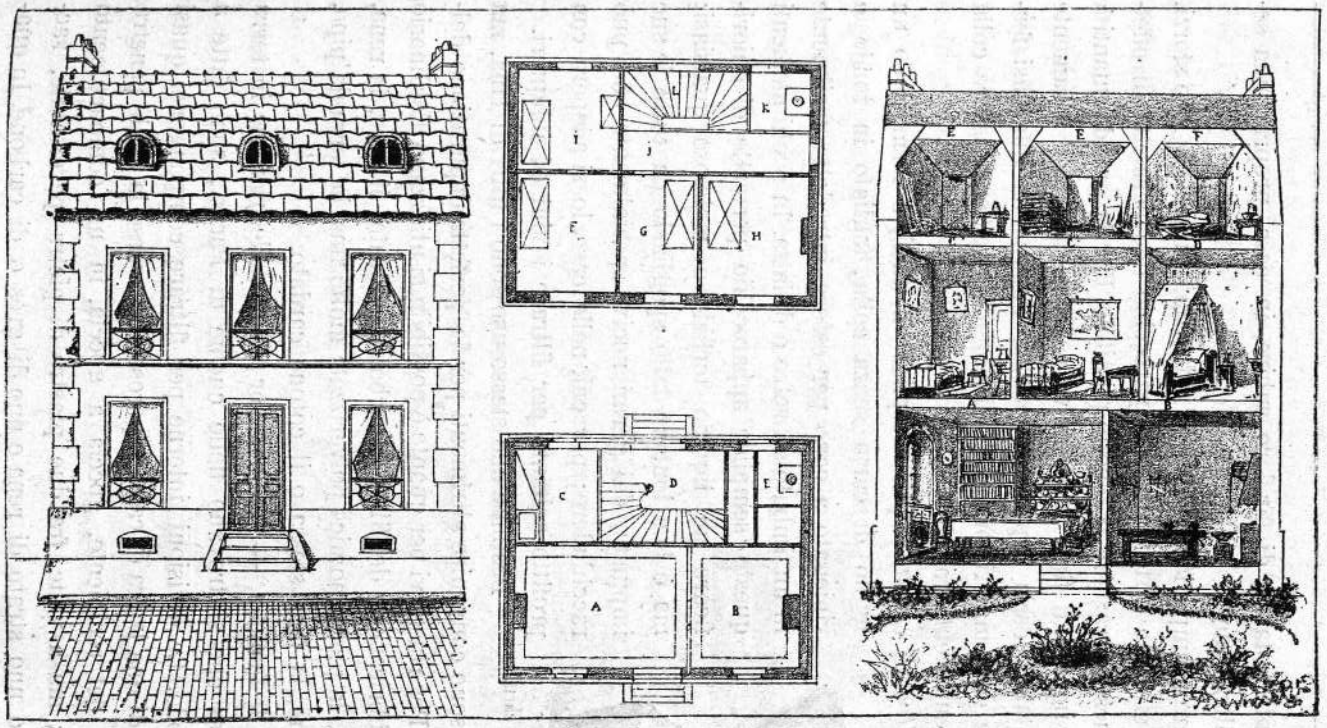
siderarsi ben fortunati quando si può avere costantemente a mano una cannella d'acqua di sorgente o di ruscello che presenti su per giù tutte le qualità desiderabili. Ma in tutti i paesi dove le sorgenti sono rare, bisogna contentarsi dell'acqua di pozzo, oppure dell'acqua pluviale, conservata nei serbatoi, da servire per bere e pei vari usi di cucina.

Ora, per la maggior parte, i pozzi essendo scavati nelle corti, in prossimità delle abitazioni, necessariamente ricevono, anche se alimentati da sorgente, una parte dei liquidi impuri che filtrano attraverso il suolo: acque da fogne e d'acquajo, scoli di letamajo e di scuderia, dejezione di luoghi comodi.

L'acqua di pioggia, che si potrebbe credere purissima e che lo è infatti appena precipitata dalle nubi, si carica ordinariamente, per aria e sui tetti su cui scorre, di polveri organiche, di germi, di fermenti, che nella cisterna, dove l'acqua si raduna prima di esser consumata, si sviluppano a spese dell'aria in dissoluzione, e spesso pullulano al punto da comunicare al liquido elemento un odore e un gusto di ammuffito sgradevolissimo.

Chiarificazione dell'acqua. — Filtri. — Non è raro che queste acque, d'ordinario innocue, diventino in tempo epidemici insalubri quanto possono esserlo le acque di un fiume qualunque inquinate dagli escrementi giornalieri di una città popolosa. In queste circostanze, d'altronde, anche le acque di sorgente debbono essere sospette, e davanti ai gravi inconvenienti che può causare l'uso di esse, sorge l'importante questione della chiarificazione, del filtro e della purificazione delle acque.

A Tolosa, a Lione ed in alcune altre grandi città le acque fluviali, quasi sempre cariche di melma dell'alveo, sono condotte alle fontane pubbliche passando per le così dette *gallerie filtranti*, composte di strati di sabbia e ghiaja; ma questa specie di filtro essendo un po' grossolano non vi si fermano che le impurità più essenziali; ed è appena sufficiente, per rendere quelle acque



L'ABITAZIONE MODERNA. — FACCIATA, SPACCATO E PIANO D'UNA CASA OPERAJA.

Pianterreno: A Sala da pranzo e biblioteca. — B. Officina. — C. Cameretta. — D. Vestibolo e scala. — E. Latrina all'inglese.
Primo piano: F. G H. I. Camera da letto. — J. Pianerottolo. — K. Latrina all'inglese. — L. Scala.

veramente potabili, di far loro subire, in casa propria, una seconda filtrazione.

Da gran tempo, la scienza e l'industria, riunendo i loro sforzi, si sono studiate di trovare un apparecchio che permetta di effettuare quest'operazione il meglio possibile. Fra la grande quantità di filtri imaginati fino ad oggi, ve ne sono pochi di veramente inappuntabili, ossia capaci di spogliar l'acqua da qualsiasi fermento e dalle materie organiche, lasciandola sempre passare colla uguale sufficiente rapidità.

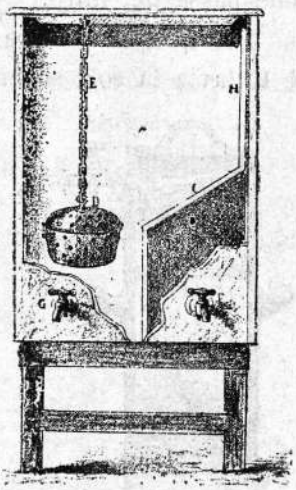
Il *filtro di carta,* il più semplice di tutti, è formato da un foglio di carta senza colla, tagliato in tondo e ripiegato a cono per essere introdotto facilmente in un imbuto di vetro o di latta. In pochi momenti questo semplice apparecchio permette di chiarificare un liquido torbido o melmoso qualsiasi; ma è ben lontano dallo spogliarlo da tutte le sue impurità, dai germi nocivi specialmente che può racchiudere; per cui, nelle case, lo si adopera con profitto soltanto per filtrare i vini ed i liquori.

Filtro di carta.

Destinati allo stesso uso sono i filtri di lana, ma non possono convenire altrimenti per la perfetta depurazione dell'acqua. Per riuscirvi per quanto è possibile, si utilizzano d'ordinario nella fabbricazione dei filtri, il carbone triturato, il gres, la rena, il vetro, la pietra pomice polverizzata molto fina, la terra da pipe, le spugne, la lana stessa o il cotone cardato.

Filtri di famiglia. — La maggior parte delle *fontane* in terra o in gres che si trovano nelle cucine di Parigi, sono fatte a quel modo. Le divisioni interne per filtrare compongonsi quasi sempre di una lastra di calcare poroso, attraverso la quale penetra l'acqua del recipiente, goccia a goccia, in un compartimento distinto; ma a volte, fra due piastre di pietra permeabile, racchiudono uno strato di rena e uno di gres o di carbone. In qua-

lunque modo fabbricate, però, queste fontane s'ingorgano presto; e se non si ha cura di farle nettare di tanto in tanto, finiscono, invece di purificar l'acqua, col darle un cattivo gusto di ammuffito e col renderla anzi insalubre.

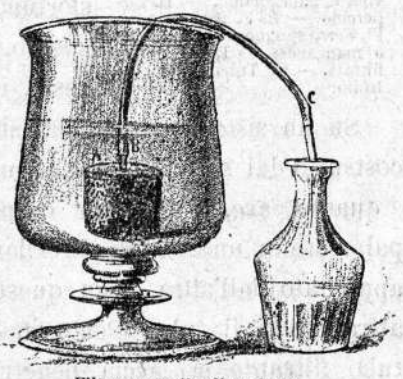


Fontana-filtro di calcare poroso e carbone.

A. Grande serbatojo — B. Scompartimento dell' acqua filtrata. — C. Pietra filtrante di calcare poroso. — H. Ventosa del filtro. — D. E Cassetta pel carbone con catenella. — F. G Robinetti.

Nella composizione dei filtri di famiglia, il carbone è tuttavia uno dei più utili elementi, una delle sostanze meno facili da surrogare. Non solo concorre alla chiarificazione del liquido, ma gli toglie ancora tutti i gas putridi che non mancano di svilupparsi in seguito allo stagnamento. Invece di rinchiudere la polvere disinfettante fra due strati di gres o di rena, forse sarebbe meglio, come recentemente propose il signor E. Richard, di rinchiuderla in una scatola di ferro traforata che si sospende, mediante una catenina, al coperchio della fontana, ciò che permette di rinnovare ogni mese il carbone senza difficoltà di sorta.

Per maggior semplicità, del resto, nelle case in cui si consuma una quantità minima di acqua, si potrebbe pure chiarificarla e depurarla, introducendovi uno di quei piccoli *filtri portatili* adoperati specialmente dai viaggiatori. Ve ne ha di leggerissimi, in gres e carbone, che si foggiano a mo' di zucca o di bottiglia, e che basta immergere pochi momenti in un'acqua melmosa per otte-

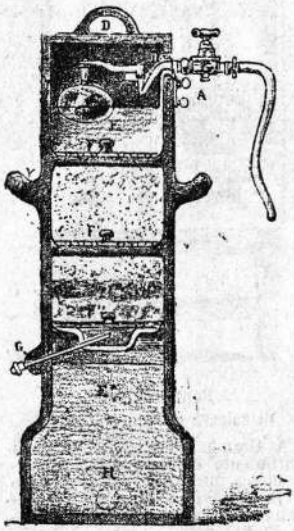


Filtro portatile di carbone.

A. Filtro. — B. C. Sifone.

nere un liquido trasparente. Un sifone, che torna facile adattare all'apparecchio, versa l'acqua pura in un altro recipiente a misura che passa nel filtro.

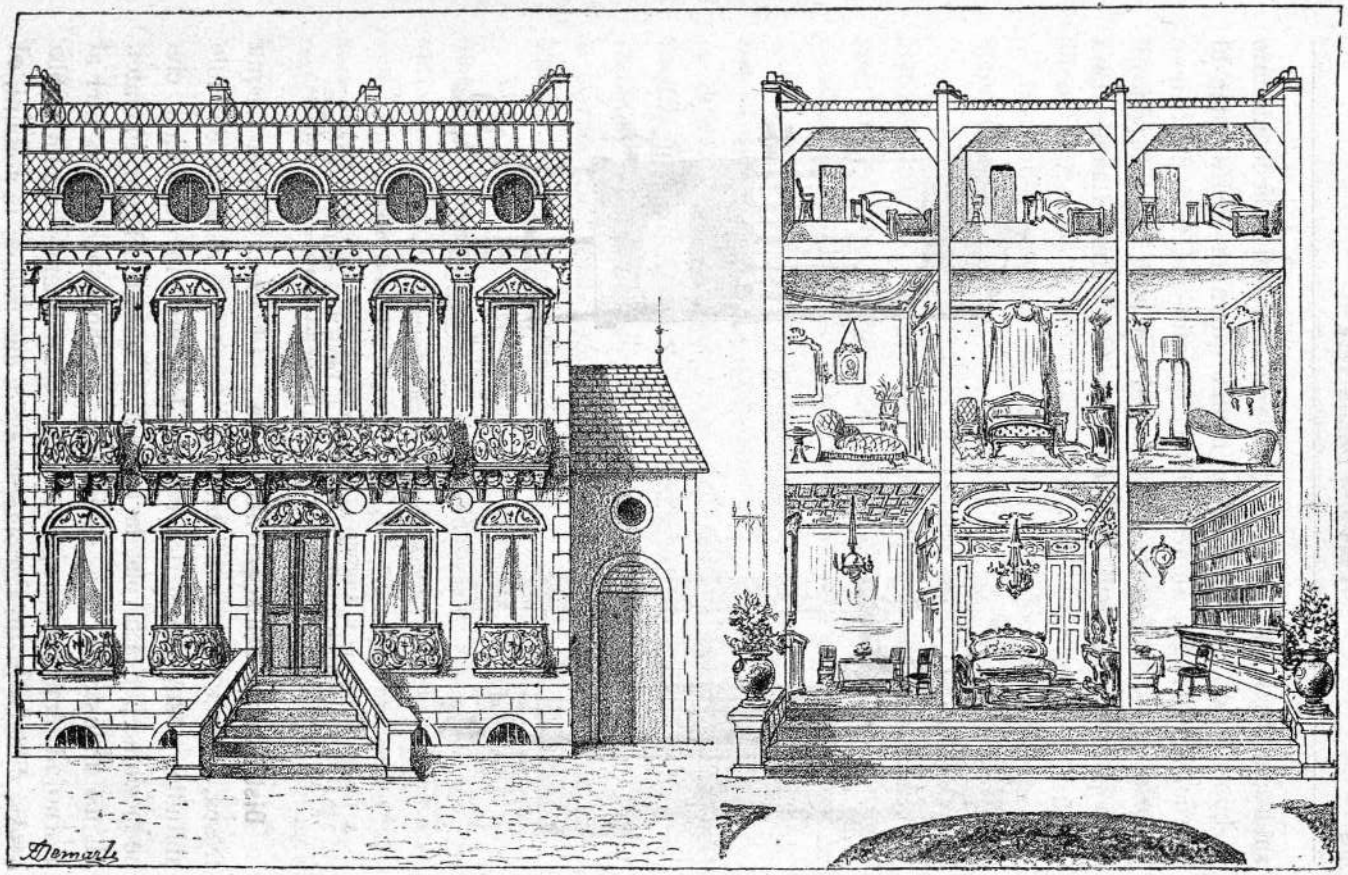
Per quanto efficace sia il carbone contro i gas putridi, non è tuttavia la sola sostanza che possieda tali proprietà specifiche. Si ritrovano, invece, più attive e più durevoli ancora, nel perossido rosso di ferro, detto *ematite*, reso poroso da un abbrustolimento, cui viene sottoposto, e sotto questa nuova forma designato col nome di *ferro spugnoso*. Nei filtri in cui questo prodotto è sostituito al carbone, l'acqua che ci si versa lascia dapprima tutte le impurità e le materie organiche; tre strati sovraposti di rena e di biossido di manganese, le tolgono poi il gusto di metallo comunicatole dal ferro spugnoso; limpida del tutto, finalmente, nel serbatojo dove si raduna, l'acqua vi sarebbe infatti pura quanto si può desiderare, se sfortunatamente non contenesse ancora spesso, come tutte le acque filtrate, del resto, i bacteri ed altri microbi.



Filtro in ferro spugnoso.

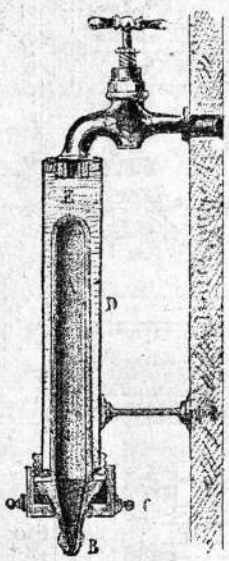
A. Condotto d'arrivo. — B C. Valvola e galleggiante. — D. Coperchio. — E. F. Serbatojo. — F'. Ferro spugnoso. — F''. Rena e manganese. — E'. H. Acqua filtrata. — G. Tubo per il controllo.

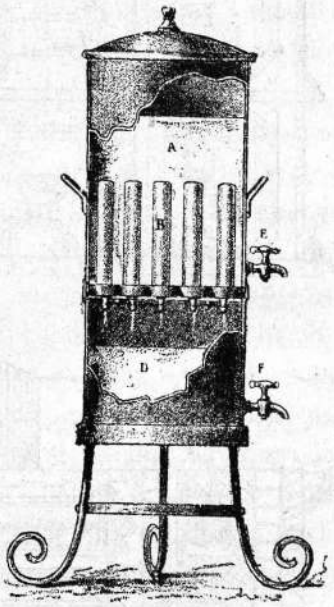
Su un sistema ideato dal signor Pasteur, venne ultimamente costrutto dal signor Chamberland un apparecchio impenetrabile, a quanto pare, a qualsiasi corpuscolo organico. Consiste principalmente in un tubo di porcellana, chiuso ad una delle estremità, appuntato dall'altra, e da quest'ultima passa l'acqua dopo aver attraversato il tubo. Posto in un recipiente di metallo, questo tubo filtrante si lascia penetrare tanto più facilmente quanto più forte è la pressione esercitata su di esso dal liquido da filtrare. Adattato nelle case ai condotti d'acqua di Parigi, i quali



L'ABITAZIONE MODERNA, — FACCIATA E SPACCATO D'UNA PALAZZINA.

subiscono fortissima pressione, un solo di questi tubi mantenuto in buono stato, più fornire in media quaranta litri d'acqua al giorno. Ma è facile, aumentando la quantità dei tubi, di ottenere la stessa produzione senza pressione, ed è quanto infatti produce il filtro portatile da venti tubi, chiamato dal signor Chamberland « filtro di famiglia ».





Filtro Chamberland, sistema Pasteur.

Filtro fisso a pressione.

A. Candela filtrante. — B. Apertura. — C. D. Recipiente di metallo. — E. Acqua da filtrarsi.

Filtro di famiglia.

A. Serbatojo. — B. Candele filtranti. — C. Orifizi delle candele. — D Sezione dell'acqua filtrata. — E. F. Robinetti.

Distribuzione dell'acqua nella casa. — L'acqua chiara, l'acqua fresca, l'acqua pura, non è meno indispensabile al corpo che alle abitudini nostre. Se si tien calcolo del consumo quotidiano che ne facciamo per la tavola, la toeletta, il bucato, i bagni, i lavatoi, gli usi industriali, non si esagera attribuendone cento litri al giorno ad ogni persona; e si capisce facilmente quanto debba essere difficile in un'agglomerazione di due milioni di abitanti, ed

anche solc di trecento mila, di fornire questo ettolitro d'acqua ad ogni individuo.

Perfino nelle popolose città d'Inghilterra e d'Olanda, dove il servizio dell'acqua è perfettamente regolato, non senza difficoltà si giunge a mettere a disposizione di ciascun abitante dai settantacinque agli ottanta litri al massimo.

In ogni paese, tuttavia, vi sono molte località assai peggio favorite ancora.

La lontananza di qualsiasi corrente d'acqua non permettendo alcuna tubatura, la provvista dell'indispensabile elemento si può fare soltanto per mezzo dei pozzi e delle cisterne; e la stretta economia, alla quale gli abitanti sono costretti a sottomettersi in quelle stagioni che riescono troppo asciutte e calde, è spesso tanto nociva quanto penosa.

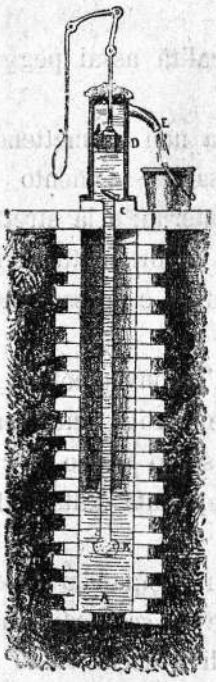
Si sa benissimo quali siano nelle città gl'inconvenienti dell'acqua di pozzo. Oltre al cattivo gusto ed alle qualità tanto contrarie agli usi domestici, che le vengono dal suolo stesso in cui la si raccoglie, quasi sempre è più o meno inquinata dalle infiltrazioni delle fogne e delle latrine.

Ora, non basta che sia già così poco da raccomandarsi per questo inconveniente, ma vi si aggiunge pure la scomodità nel servirsene. Anche non attingendola a forza di braccia come si usa tuttora nelle campagne, bisogna pur sempre mettere in moto una *tromba* per attingerla; e dalla corte, o dal pianerottolo dove ordinariamente si trova, trasportar l'acqua in casa, a grandi secchie, secondo i bisogni del consumo quotidiano.

Senza dubbio le cisterne dove si raduna l'acqua pluviale, benchè non molto più salubri dei pozzi, sono assai più favorevoli alla distribuzione dell'acqua nell'abitazione. Se si colloca, infatti, al livello del tetto il serbatojo in latta od in zinco, destinato a raccoglier le acque delle grondaje, è facile, con pochi metri di tubi, di condurle, con una pressione assai forte, dai piani supe-

riori a quelli inferiori, alla cucina, ai gabinetti di toeletta e in tutte le stanze dove la si voglia utilizzare.

Nelle città molto popolose, tuttavia, il solo mezzo veramente pratico di mettere a disposizione degli abitanti una quantità d'acqua sufficiente, consiste nella derivazione più o meno completa dai fiumi più vicini. Questa tubatura, allorquando è possibile, risponde bene al triplice problema di edilizia, di economia domestica e d'igiene, che è scopo dell'impresa, ma nei paesi anche più favoriti è sempre di costosissima e molto difficile applicazione, anche per via degli interessi di provincia che si oppongono ad una sottrazione d'acqua, necessaria per le industrie (1).



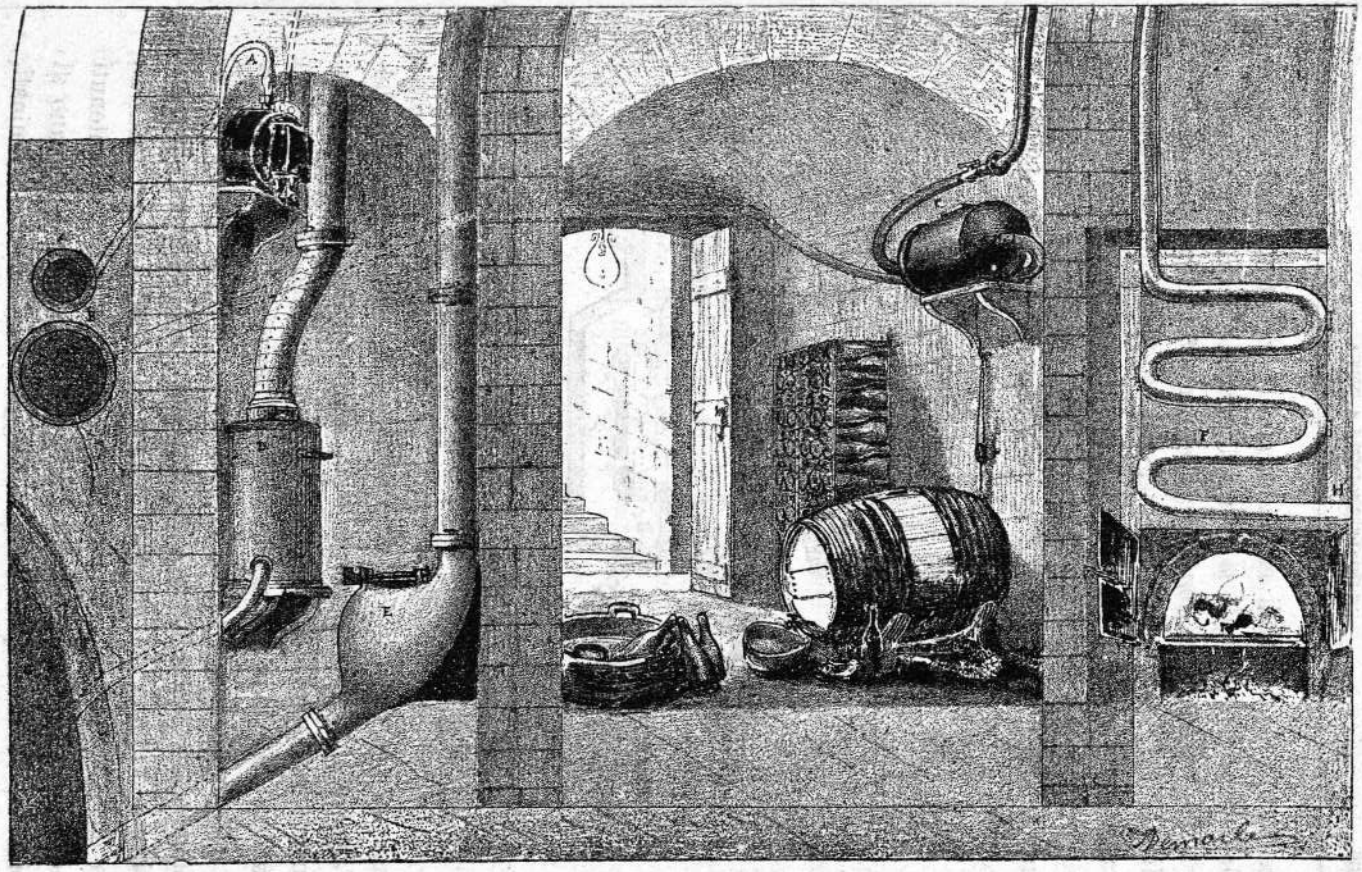
Il pozzo e la tromba.

A Acqua del pozzo. — B. Canna della tromba — C. Valvola. — D. Stantuffo. — E. Uscita dell'acqua.

Condotte generalmente da grande distanza per mezzo di canali e di acquedotti, come si vede a Parigi per la Dhuys, l'Ourcq e la Vanne, le acque sono dapprima versate in una certa quantità di serbatoi posti nei punti elevati della città, di dove, per mezzo di canali di diametri differenti, vengono ripartite in tutte le vie dei diversi quartieri.

Da questi grossi tronchi, che posano dentro terra e sono ricoperti dal selciato delle strade, si staccano, a livello di ogni casa, dei tubi di minor dimensione; viene poi tutto un sistema di tubi di piombo, pei quali, mercè l'enorme pressione che riceve dalla massa liquida che riempie il serbatojo, l'acqua può venir portata in tutti gli appartamenti sino agli abbaini più alti.

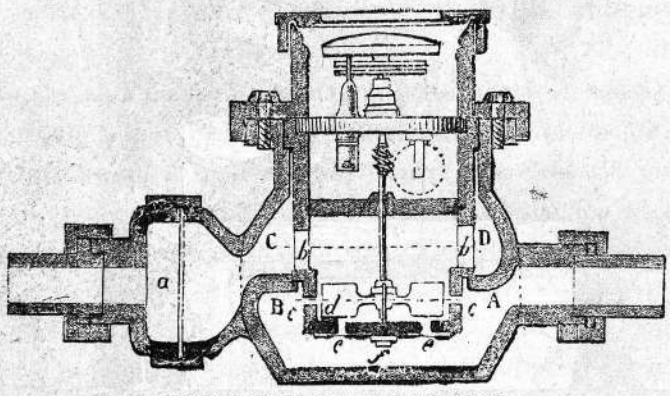
(1) A Milano, per esempio, s'invoca da tanto tempo l'acqua potabile, ma non si è mai riusciti ad ottener nulla, appunto per le cause suaccennate. *(N. d. t.)*



ORDINE DELL'ABITAZIONE. — LE CANTINE E IL SOTTOSUOLO.

A. Condotto del gas. — B. Condotto d'acqua costeggiante la casa. — C. Contatore dell'acqua. — D. Tino-filtro sboccante nella fogna G. — E. Tubo di scarico delle acque sporche e ventilatore della fogna. — F. H. Calorifero della cantina e presa dell'aria esterna.

Lasciando i grandi canali di città per entrare nelle arterie dell'abitazione, l'acqua fornita agl'inquilini attraversa un apparecchio speciale, un *contatore* che permette all'amministrazione di misurarne la quantità ad intervalli regolari e di riscuotere una tassa proporzionata. Qualunque ne sia il modello, questo contatore si compone specialmente di una cassetta metallica racchiudente un movimento rotatorio a quattro alette, ogni giro del quale comunica col sistema di quadranti e di aghi che costituisce il



Spaccato verticale d'un contatore d'acqua.

A. B. C. D. Camera del contatore. — *a*. Orifizio d'entrata e graticciata-filtro arrestante le materie contenute nell'acqua. — *b b*. Aperture dalle quali l'acqua penetra nella camera. — *c c*. Aperture d'uscita. — *d*. Alette e perno del meccanismo. — *e e f*. Orifizio per la regolazione e condotta dello spartimento.

meccanismo. La corrente d'acqua entra da uno degli orifici dell'apparecchio e dopo averne fatto girare le alette, sorte bruscamente dalla cassetta, quando si apre la cannella, per passare con una velocità massima nei tubi distributori.

Ci fu un tempo in cui si disse molto male di questi tubi di piombo, che, secondo vari igienisti, dovevano, ossidandosi, comunicare all'acqua dei principii velenosi. Da qualche anno, tuttavia, la dottrina microbica avendo fatto ricadere sui germi contenuti nell'acqua la maggior parte delle colpe che si addebitavano al piombo, i tubi di questo metallo, oggidì molto meno incriminati,

senza recar serii inconvenienti, servono sempre ad usi cui la loro arrendevolezza e inalterabilità li rende adatti.

In tutte le costruzioni moderne, insomma, l'acqua non è meno utile dell'aria e della luce. È necessaria alla salute come ai mille bisogni della casa.

« Acqua e gas a tutti i piani », si legge ora sui cartelli dei grandi palazzi parigini; ed infatti in quelle comode abitazioni, la luce e l'acqua pronte a scaturire da venti cannelli, si trovano a qualunque ora della notte come del giorno, a disposizione degli inquilini.

La cucina, il gabinetto di toeletta, le salette da bagno, nei grandi appartamenti, sono muniti di cannelle dalle quali sgorga con gran fracasso una grande profusione d'acqua; e finalmente nei luoghi comodi l'acqua scaturisce a fiotti in modo da impedire ogni fetida emanazione; in nessun altro posto meglio di questo potrebbe essere utilizzata.

RISCALDAMENTO.

La massima utilità del fuoco si spiega ad ogni istante, nei nostri bisogni giornalieri. Senza di esso, nessuna industria; non cucina, non focolare quindi, e forse neppure nessun interno; per cui l'uso del fuoco basterebbe a distinguere l'uomo dagli altri animali, il più intelligente dei quali non è mai riuscito a trovare questo prezioso agente di civiltà, di progresso e di benessere.

E nell'inverno, che diverrebbe di noi senza fuoco? Il più comodo tetto, le vestimenta più calde, non ci ripararebbero abbastanza dai rigidi freddi di certe annate. Nella vita pratica ben poche questioni si affacciano alla padrona di casa più imperiose di quella del combustibile.

Dovremo noi confessarlo tuttavia? Il fuoco, per molta povera gente è ancora un vero lusso: ed in quella stessa superba Parigi

dove si sciupa tanto danaro in cose inutili, in gingilli proprio superflui, molti disgraziati fanciulletti, molti vecchi tremano e muojono di freddo nelle soffitte.

Combustibili. — Legna e carbone. — Le risorse che ci offre la natura in combustibili sono, è vero, ristrettissime e limitate. Non è senza mille pene e sforzi che ci dà la legna, il carbone, la torba; ed i pochi prodotti artificiali che usiamo pel riscaldamento non sono meno costosi, nè più facili da ottenere.

A qualsiasi specie appartengano tutte le legna, quando sono al medesimo stato asciutto, sviluppano la stessa quantità di calore. Fra tutte si preferiscono le legna dure, come *rovere, faggio, betula, olmo* e *frassino,* perchè danno non troppa fiamma e si riducono più lentamente delle altre in una bragia compatta che si mantiene sul focolare.

Le legna tenere, come *tiglio* e *salice,* hanno l'inconveniente, quando sono troppo secche, di bruciar troppo presto; il *larice* che prende fuoco facilmente, spande d'ordinario un odore spiacevole di resina e produce molto fumo.

Se umida e verde, oltre che abbrucia male e fornisce poco calore, la legna fischia, crepita e sviluppa vapori irritantissimi per gli occhi. Per riscaldare gli appartamenti però è ancora sempre preferibile di adoprare legna fresca, piuttosto che legna senza scorza o navigata, e grossi ciocchi rotondi, piuttosto che fascine o legna spaccata.

Calcinata, nelle foreste, sotto mucchi di terra, la legna si converte in carbone di qualità variabile, secondo l'essenza degli alberi da cui proviene.

La migliore, quella di quercia, dev'essere dura, sonora e non facile a ridursi in polvere. Nel consumare, spande un'abbondante quantità di acido carbonico e d'ossido di carbonio; in altri tempi, quando usavano le vaste camere arieggiate, non se ne soffrivano le emanazioni, ma nei nostri quartierini stretti e ben

chiusi, troppo facilmente il carbone può produrre un'asfissia mortale.

Torba. — Formelle. — Nelle località in cui le legna sono rare, si adopera spesso per riscaldamento la *torba* o il carbone che questa fornisce. Quantunque la sua forza calorifera sia un po' più potente di quella della legna, la torba, d'ordinario lenta a bruciare, non dà che poco calore e molto fumo. Le formelle di tanno invece hanno molte pregevoli qualità.

Carboni minerali. — Coke. — Per quanto riguarda il riscaldamento, i carboni che si estraggono dal suolo, secondo che sono più o meno magri o grassi, posseggono qualità ben differenti. La loro potenza calorifera è in generale doppia di quella della legna; ma fra i carboni magri, ve n'ha, come l'*antracite*, che si accendono molto difficilmente; e fra i carboni grassi, le *ligniti* o legni fossili, per la maggior parte molto bituminosi, sviluppano tanto odore e tanto fumo, che non riesce proprio possibile di bruciarli se non in istufe che tirino molto forte.

Resta il *carbon fossile;* ma secco o grasso, è raro che non spanda nel bruciare un odore sgradevole di bitume o di solfo, e perfino, quando è umido, una certa quantità d'acido solfidrico gasoso. Per cui, per quanto vantaggioso pel riscaldamento dei caloriferi e delle stufe, è assai inferiore al coke per bruciare nei caminetti, tanto in riguardo all'igiene come alla comodità.

Spogliato nei raffinatoi del gas, di tutte le materie bituminose e solforose che poteva contenere, il coke è ancora carbone quasi puro, che brucia senza fiamma e senza odore, ma spiega un calore considerevole. Si accende difficilmente e si spegne subito che lo si sparpaglia o che la sua massa diminuisce; ma in un caminetto ben guarnito e che tira bene, anche sotto la cenere di cui lo si copre per moderarne la combustione, fornisce un buonissimo riscaldamento.

Mediante polvere di carbone, tritumi di coke e di carbon

fossile che si raccolgono nei cantieri e negli opifici, e che si mescolano col catrame e colla pece, vari industriali fabbricano oggidì le mattonelle, che sono raccomandabili alle famiglie, grazie al loro buon mercato relativo ed a diversi altri vantaggi che offrono. Si accendono in generale più facilmente del coke, si spengono meno presto e danno quasi lo stesso calore.

Petrolio. — Gas. — Quantunque si possa benissimo, mediante apparati speciali, utilizzare il petrolio nel riscaldamento, questo liquido pericoloso non è ancora usato come combustibile, se non nelle piccole cucine, dove serve, bruciato nei fornelli portatili, a far cuocere rapidamente gli alimenti.

È noto che allo stesso uso, ma in altre proporzioni, si adopera anche il *gas illuminante;* e la comodità, la pulizia di questo combustibile, il calore intenso che sviluppa, spiegano la preferenza che tutti gli danno sul carbone di legno. Malgrado gli ingegnosi apparecchi che sono stati ideati per farlo bruciare, è ancora cosa costosa il servirsi del gas per *riscaldare* gli appartamenti. Alla vista poi, la sua fiamma pallida e azzurrognola, è ben lungi, d'altronde, dal presentare quell'aspetto rallegrante d'un bel fuoco di legna secche; e troppo spesso nelle camere dove se ne fa un gran consumo, si verificano delle fughe o delle emanazioni, attraverso chiavette chiuse male o canne mal giuntate, fughe che sono a volte pericolose, ma in ogni caso sempre sgradevoli.

Potenza calorifica di diversi combustibili. — Uno dei punti essenziali della questione del riscaldamento, è di potere dappertutto valutarne la spesa sul prezzo relativo dei diversi combustibili che si adoperano. Vi si giunge abbastanza facilmente, dati per ciascuno di essi il prezzo medio al chilogrammo, ed il numero delle unità di calore, tecnicamente dette *calorie*, che può fornire, calcolando e paragonando il prezzo di costo di mille calorie. Varie volte già stabilite da fisici esperti, queste potenze calorifiche dei diversi combustibili sono iscritte nella seguente tabella:

Legna secca	ogni chilogr.	sviluppa in media	4000	calorie
» comune	»	»	3000	»
Carbon di legno	»	»	7000	»
Formelle di tanno	»	»	3400	»
Torba secca	»	»	5300	»
Carbone di torba	»	»	6400	»
Carbon fossile medio	»	»	8000	»
Coke	»	»	6500	»
Petrolio	»	»	10400	»
Gas illuminante	»	»	9500	»
»	ogni metro cubo	»	7700	»

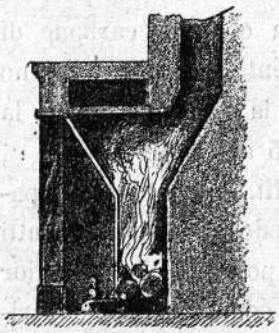
Per apprezzare completamente il valore di questo o di quest'altro combustibile, è indispensabile, dopo aver constatato la sua potenza calorifica, di tener calcolo ancora della sua potenza rischiarante. Ora, a tal riguardo, non v'ha come il carbone di legna, il carbon fossile, ed il coke specialmente, i quali irraggiano la metà del calore che producono, mentre la torba ed anche la legna comune, non ne emettono più del 25 al 50 per cento.

Apparecchi di riscaldamento. — Caminetti. — Tutti gli apparecchi per riscaldamento d'invenzione moderna sono costrutti allo scopo di produrre colla minor spesa possibile la maggior quantità di calore, e nella quantità, ve ne sono, di certo, che risolvono abbastanza bene questo problema economico; ma il più igienico ed il più gradevole è il semplice caminetto. In qualsiasi appartamento, il suo focolare, bello, largo, procura ad un tempo aria, calore, allegria e luce. Riscalda la camera e nello stesso tempo la ventila e la riempie di bella luce che dà all'abitazione, specialmente nelle fredde serate invernali, una gran parte della sua attrattiva.

Economico, per contro, il caminetto comune non può esserlo, a motivo della sua larga bocca in mattoni e per essere incastrato nel muro, da cui passa, oltre al fumo, la quasi totalità del calore prodotto. Vi sono alcuni caminetti che danno all'appartamento, con un fuoco di carbone, appena il 12 per cento, con

un fuoco di legna il 6 per cento del calore totale. È questo un risultato, bisogna pur dirlo, ben meschino, ed è naturale che abili ingegneri si siano studiati di correggere tale grave difetto, senza togliere al caminetto alcuno dei suoi vantaggi.

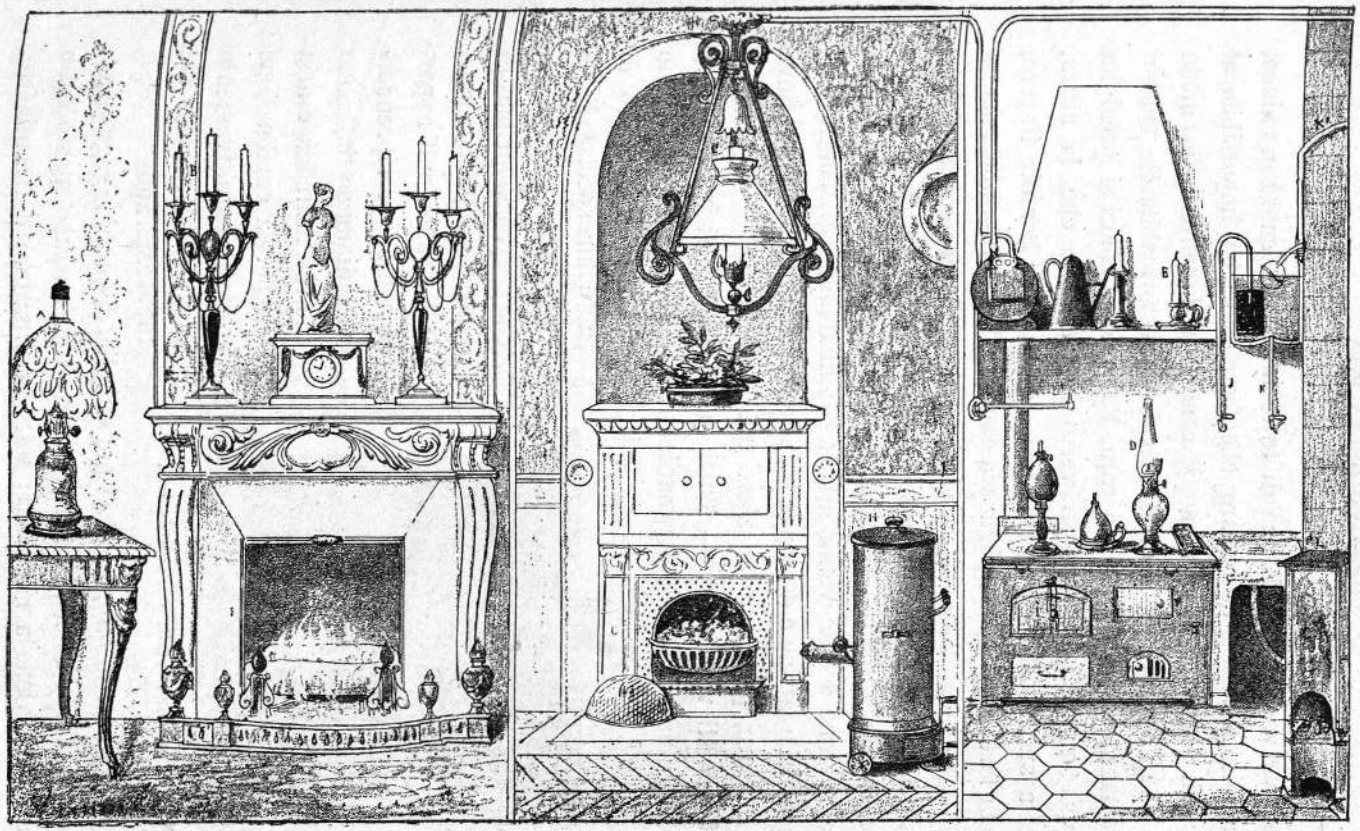
Caminetti moderni. — Un notevolissimo perfezionamento è già stato realizzato col *caminetto alla Rumford*, come lo si costruisce oggigiorno, col suo tubo considerevolmente ristretto, la bocca portata tutta sul davanti, le pareti laterali oblique, quella posteriore in ghisa forte, le pareti interne inclinate, in majolica bianca che riflettono verso la camera i raggi caloriferi partenti dalla bocca. A queste modificazioni, per la maggior parte recate da Lhomond, se si aggiunge il collocamento d'una *tavola mobile* che permette, secondo la si abbassa o s'inalza, di aumentare o di moderare la corrente a volontà; se la bocca è anche guarnita di un *ceppo economico* in ghisa che irraggia una buona quantità del calorico da esso ricevuto per contatto, l'apparecchio funziona ancora meglio e rifrange il doppio circa del calore che un caminetto antico potrebbe mandare.



Caminetto moderno.

Per ottenere maggior calore, si fanno ordinariamente dei buchi sui lati esterni del caminetto, detti « bocche di calore »; ma quest'ultimo perfezionamento non può dare veramente buoni risultati se non adoperando i *caminetti ventilatori*, così denominati, perchè recano direttamente dal di fuori al focolare il gran volume d'aria necessaria per la combustione.

Anche i caminetti moderni, per quanto ben costrutti, essendo negletta la presa d'aria speciale, non tirano che mercè le fessure delle porte, delle finestre e degli impiantiti. Non occorre pensarvi su molto per iscoprire i numerosi inconvenienti di simile

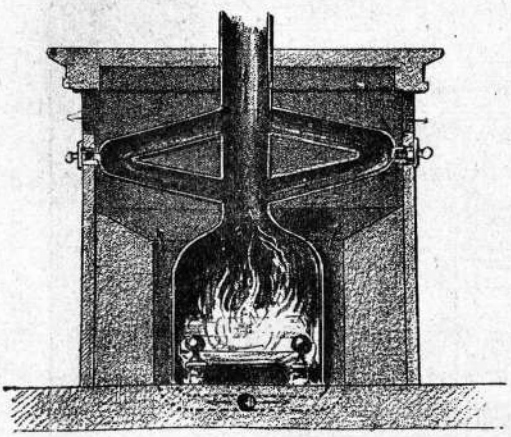


ASSETTO DELL'ABITAZIONE. — L'ACQUA, IL RISCALDAMENTO E L'ILLUMINAZIONE.

Illuminazione: A. Lampada a moderatore. — B. Candelabri e candele. — C. Sospensione e *c'* becco di gas in rapporto col contatore posto nella cucina. — D. Lampade a petrolio. — E. Candele di sego. — *Riscaldamento:* F. Fuoco di legna in un caminetto Rumford. — G. Caminetto di sala da pranzo con griglia per coke. — H. Stufa americana. — I. Fornello da cucina. — *Acqua:* J. Serbatojo a galleggiante con filtro di carbone. — K. Robinetto dell'acquajo. — K'. Condotto d'arrivo. — L. Fontana da cucina

primitiva ventilazione. Prima di tutto in un ambiente ben chiuso, come bisognerebbe desiderare che fosse, sarebbe impossibile al fuoco di ardere; per lo meno il caminetto fumerebbe in modo tale che l'appartamento diverrebbe ben presto inabitabile. Questa circostanza essendo piuttosto rara, l'aria del di fuori si precipita in una quantità di correnti verso il caminetto che la attira, ajutata anche dalle correnti interne della casa. Per dir il vero, questa forte aspirazione porta via con rapidità le insalubri emanazioni della casa, l'atmosfera viziata e le malsane esalazioni, ma dietro a queste, è l'aria nuova e già riscaldata che a sua volta fugge, recando una sensazione di freddo alla schiena ed alle gambe delle persone sedute vicino al fuoco; finalmente gli odoracci di cucina, delle latrine e dei corridoi, attratti dalla potente aspirazione del focolare, penetrano anch'essi nel locale.

Caminetti ventilatori. — Tutti questi spiacevoli inconvenienti sono eliminati dai caminetti ventilatori, non solo perchè assorbono dal di fuori, a mezzo di una canna speciale, l'aria che consumano, ma anche perchè, prima di consumarla, la mandano, bell'e calda, nell'appartamento, per riprendervela di mano in mano che vi si raffredda, usarla poi per la combustione e darle definitivamente lo sfratto per mezzo del tubo aspirante.

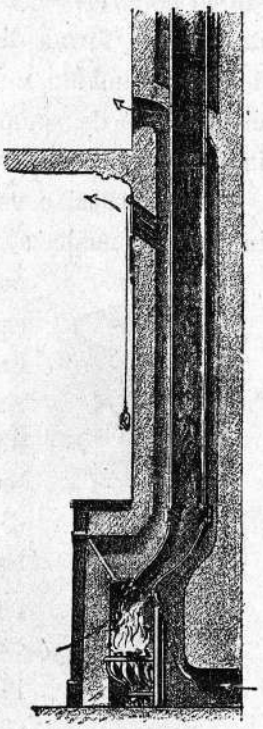


Caminetto ventilatore, sistema Joly.

Nel *caminetto Joly*, uno fra i più semplici di questi ingegnosi apparecchi, l'aria esterna condotta attraverso un tubo, posto sotto l'impiantito, viene a riscaldarsi sotto la muratura del caminetto,

sulle pareti roventi d'un focolare tutto in ghisa, in forma di campana o di conchiglia, e tutto intorno ai tubi che gli fanno seguito. Essa penetra allora nell'appartamento, per mezzo di caloriferi praticati sui lati del locale che deve riscaldare e rientra poi nel focolare.

Gli stessi risultati vantaggiosi si ottengono, e forse ancora più economicamente coll' uso del *caminetto Douglas Galton*, o quello più recente di *Wason*, le cui bocche, aperte nel lato superiore del caminetto, vicino al soffitto, mandano aria calda a sufficienza perchè si possano,con un solo camino, riscaldare due locali posti immediatamente l'uno al di sopra dell'altro.



Caminetto ventilatore di Douglas Galton.

Non è raro che questi apparecchi, costrutti diligentemente, utilizzino cinque o sei volte più di calore degli altri caminetti comuni. Un po' più cari per il loro collocamento, vengono a costare assai meno in seguito, poichè consumano poco e funzionano molto più regolarmente, non fumando quasi mai.

Ora, è noto che non ultimo fra gl'inconvenienti d'un caminetto è quello di non tirar abbastanza, se le porte e le finestre sono troppo bene chiuse; se il tubo di scarico è troppo largo o troppo stretto; se, come succede ben sovente nelle nostre case, molti tubi sboccano l' uno dentro l'altro.

In ragione della sua forte corrente, un caminetto ventilatore è sempre assai meno esposto a questi inconvenienti; gli rimane, come a tutti i camini a bocca larga, il difetto di esporre le persone che troppo vi si approssimano, a bruciarsi i vestiti, oltre a

quello di schizzare a volte sui tappeti e sui mobili faville che possono esser causa d'incendio. Ad evitare questo pericolo tremendo, è sempre cosa utile il collocare davanti agli alari un ampio *parafuoco* che contorni tutto il caminetto, un *parascintille* metallico a forma di paravento o di ventaglio secondo il lusso dell'appartamento, e nelle stanze dove stanno i bambini, una griglia meno facile da smuovere e per conseguenza più solida, locchè impedisce loro assolutamente di accostarsi al fuoco.

Stufe comuni e ventilatori. — Il punto capitale della questione, in una casa modesta, prima di ogni altra cosa, è di riscaldarsi economicamente; per cui bisogna ricorrere senza esitare alle *stufe*, e oggidì se ne fabbricano, tanto in ghisa che in terra, di modelli così svariati, che ve n'ha, si può dire, per tutti i gusti e per tutte le borse. La maggior parte, del resto, semplicissime, sono composte principalmente d'un focolare che è compreso fra il lungo tubo cilindrico dove passa il fumo ed il recipiente dove cascano le ceneri. Sul sistema dei caminetti ventilatori se ne fanno pure di assai più complicate, con presa d'aria al di fuori, camera ad aria calda, bocche di calore, che ponno essere utilmente adoperate pel riscaldamento di vasti locali.

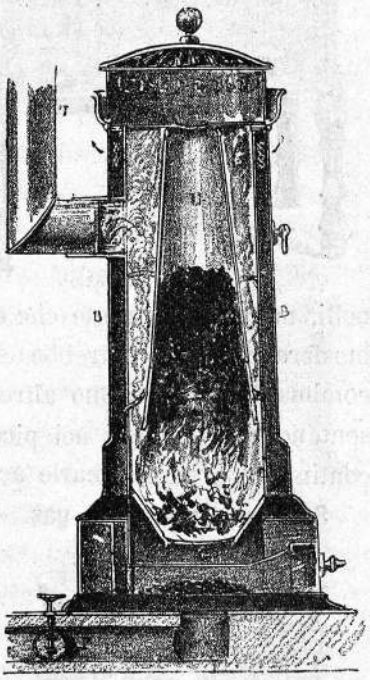
Stufa.

Di qualsiasi materia siano e per quanto ben costruite, le stufe non producono un calore piacevole e salutare come quello dei caminetti. Non rallegrano la vista come il focolare in cui splende un fuoco chiaro, e dalle loro pareti arroventate, attraverso le fessure od i pori dilatati da un eccessivo riscaldamento, emanano spesso esalazioni nocive.

Le stufe, poco in favore da qualche tempo, sono proprio colpevoli di tutti i misfatti che loro rimproverano gl'ingegneri e gl'igienisti?

È indubitato che quelle in metallo sviluppano tutte, più o meno, acido carbonico e ossido carbonico, di cui sono manifesti i tossici effetti sull'organismo, e le stufe di terra, meno pericolose per tal riguardo, presentano il difetto comune di disseccare a tal punto l'aria dell'appartamento, che questa in breve diviene irritante per le vie respiratorie.

Ma si può molto facilmente rimediare a questo inconveniente collocando sulla stufa un vaso pieno d'acqua, dal quale s'inalzano presto vapori in abbondanza che si spandono nell'atmosfera; e si evitano poi quasi sicuramente le emanazioni deleterie delle stufe di metallo, tenendo sempre aperta la valvola dei tubi e non lasciando arroventare le pareti esterne.



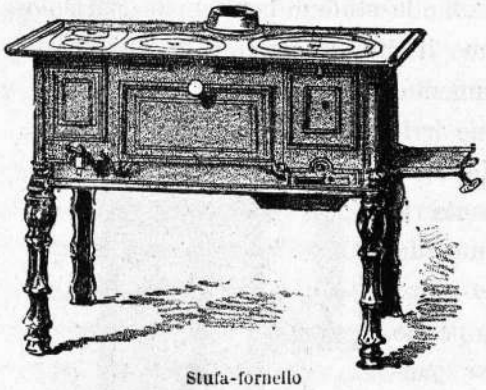
Stufa ventilatrice.

A. Presa d'aria. — B. Camera dell'aria calda — G. Focolare. P. Valvola del condotto dall'aria calda. — U. Camino. — T. Tubo di scarico.

Stufe-fornelli. — La stufa, malgrado i difetti lamentati, rende pure grandi servigi durante l'inverno nelle famiglie poco agiate, che occupano alloggi stretti, oppure nei sottosuoli umidi; per cui sarebbe assai difficile alle famiglie di operai, di modesti negozianti e di impiegatucci, il sostituire un sistema di riscaldamento più economico e più comodo.

La *stufa-fornello*, che varie famiglie adoperano con tanta soddisfazione, serve ad un tempo infatti da caminetto, da fornello e perfino da cucina. — Su una lastra rettangolare o quadra riscaldata dal sottostante fuoco di carbon fossile, son praticati dei buchi in cui si possono collocare le marmitte, le cazzeruole

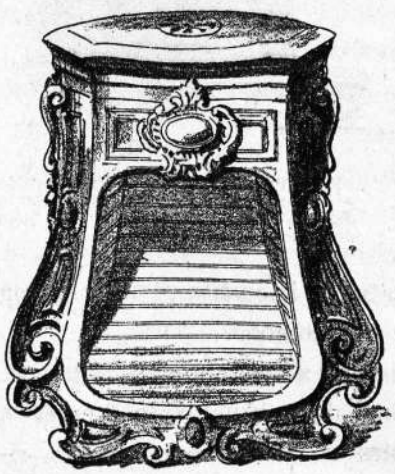
o una pignatta dove cuoce la cena. — Di fronte alla porta del fornello, su una lastra di ampie dimensioni, sta ancora una stufajola in ferro battuto; qua e là finalmente trovano posto due o tre ferri da stirare, che la donna di casa, in attesa del marito, fa scorrere sulla biancheria di bucato.



Stufa-fornello

Malgrado la ristrettezza del locale che riscaldano, queste stufe-fornelli, mercè la corrente che stabiliscono, non viziano punto l'ammosfera come si potrebbe supporre. Con dieci volte meno di combustibile, producono altrettanto calore d'un caminetto, e presentano tali vantaggi nei piccoli appartamenti, che bisognerebbe continuare a perfezionarle accuratamente e con intelligenza.

Stufe e caminetti a gas. — Questi costano più pel mantenimento e danno minor quantità di calore delle stufe comuni. Tali difetti sono bensì eclissati da alcune qualità di prim'ordine, come sono la pulizia, la comodità e la facilità con cui si accendono e si spengono quando si vuole. Perciò convengono specialmente per riscaldare i magazzini, gli studi, gli appartamenti dove non si sta che poche ore del giorno. D'ordinario si mettono in questi locali dei caminetti con riflettori di rame lustrato, e la spesa allora è regolata a seconda del



Caminetto a gas con riflettore.

numero e delle dimensioni dei becchi; ma questi apparecchi, per quanto eleganti, stancano la vista e convien meglio sostituirvi i caminetti a fuoco finto, ossia certi pezzi in ghisa rivestiti d'amianto, che figurano tizzoni, perforati, attraverso i buchi dei quali passano le fiamme del gas; oppure le *ventilatrici*, la cui superiorità in confronto a tutte le altre è innegabile.

Caloriferi. — In tutti gli edifizi pubblici o privati, costrutti secondo le ultime esigenze dell'arte, si distribuisce economicamente, mediante *caloriferi*, un discreto calore, nei differenti locali, compresi gl'ingressi e le scale. Infatti, questi ingegnosi apparecchi permettono d'utilizzare nel riscaldamento i combustibili di minor costo, non lasciano perdere che una piccola quantità del calorico che sviluppano, e siccome con poca spesa spandono pure una temperatura uguale, si comprende come siano generalmente preferiti per riscaldare un grande stabilimento e così pure una palazzina od una casa particolare.

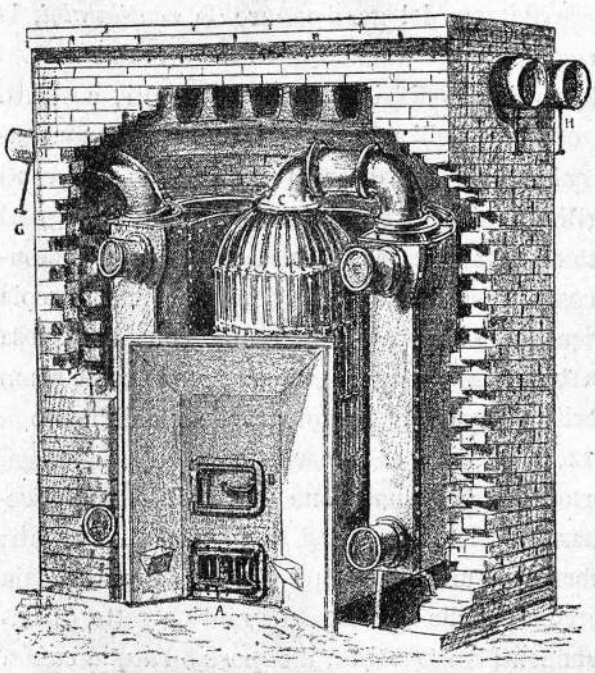
Secondo l'importanza e la disposizione dei locali, si può scegliere fra i caloriferi di sistemi diversi e di modelli svariati; composti tutti in forma di un focolare principale e d'una caldaja i cui tubi fanno circolare nello spessore dei muri e sotto gl'impiantiti degli appartamenti l'*aria calda*, il *vapore* o l'*acqua calda*.

Caloriferi ad aria calda. — Questi caloriferi, che si ponno paragonare a delle vaste stufe ventilatrici, sono i più semplici ed i più usuali.

Si collocano d'ordinario nel sottosuolo, in un rettangolo di mattoni, come lo indica la figura, e i tubi sono disposti nella parte superiore. Uno di questi comunica col di fuori, dove va ad attinger l'aria in un punto in cui sia più pura, e dal focolare che attraversa, facendovi parecchi giri, si dirige verso tutti i locali dell'abitazione per distribuirvi l'aria calda.

I caloriferi costruiti con simile sistema sono di vari modelli, più o meno perfezionati. Uno dei più raccomandabili è il *calo-*

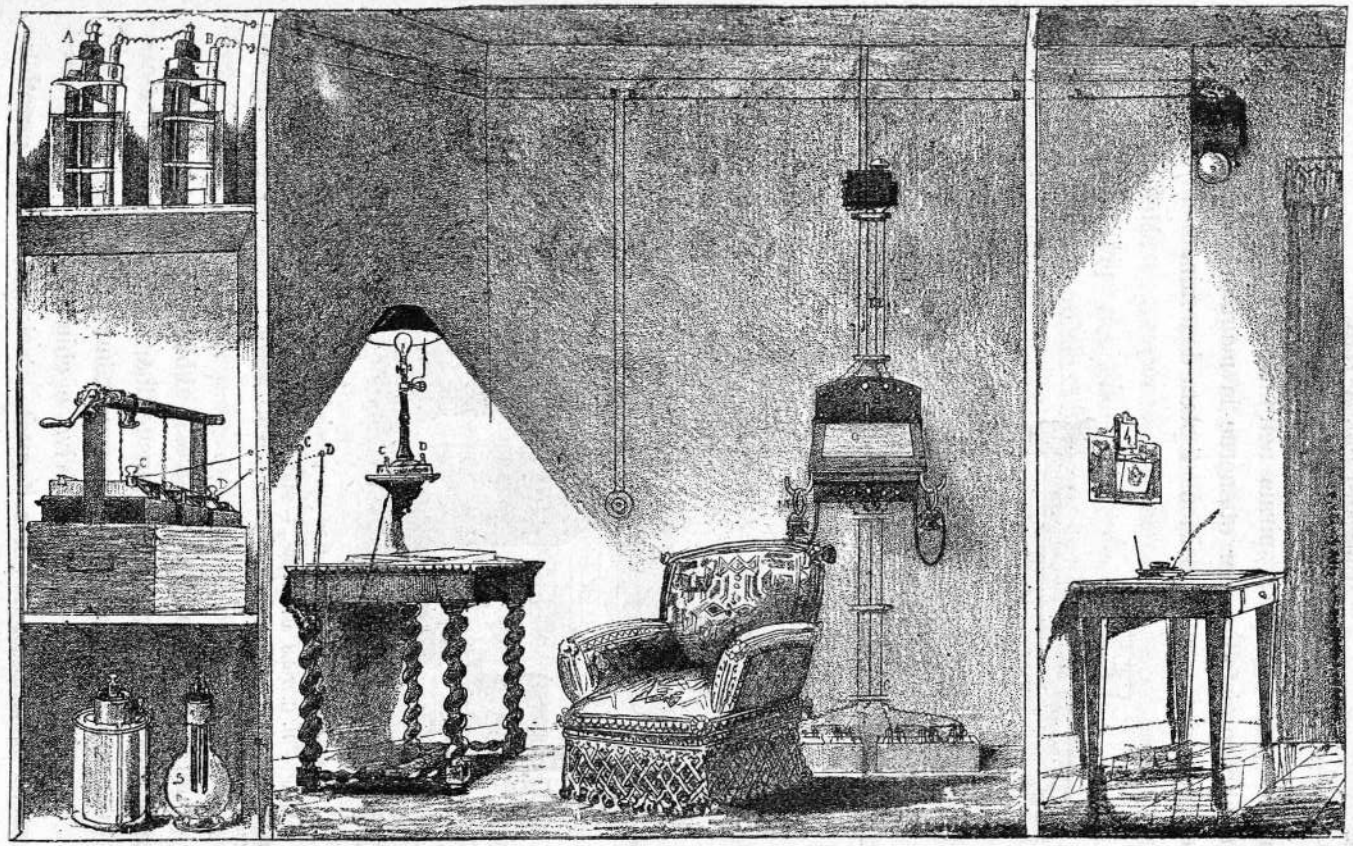
rifero da cantina di Geneste e Herscher, il quale, oltre ai tubi di circolazione, si compone di una campana in ghisa e d'una specie di cassa metallica che attornia il focolare con alte pareti semicircolari, sulle quali l'aria esterna, prima di penetrare nella casa, viene a riscaldarsi. Spessissimo ancora, si mette nelle cantine il *calorifero Perret*, in cui si ponno bruciare economicamente tutti i combustibili; oppure il *calorifero ceramico* di Gaillard e Haillot, tutto in mattoni refrattari, che fornisce un'aria meno secca, sempre esente da polvere e da fumo.



Calorifero da cantina ad aria calda, di Geneste e Herscher.
A. Ceneratojo. — B. Focolare. — C. Campana metallica a cordoni. — D. F. Camera semicircolare. — G. H. Condotti d'entrata e uscita dell'aria.

Caloriferi a vapore e ad acqua calda. — Poco differenti dai caloriferi ad aria, gli apparecchi a vapore e ad acqua calda si distinguono dai primi specialmente per la disposizione delle caldaje e dei tubi che formano insieme un circolo continuato, percorso in tutta la sua lunghezza da una rapida corrente di vapore o d'acqua riscaldata, sotto una pressione più o meno considerevole.

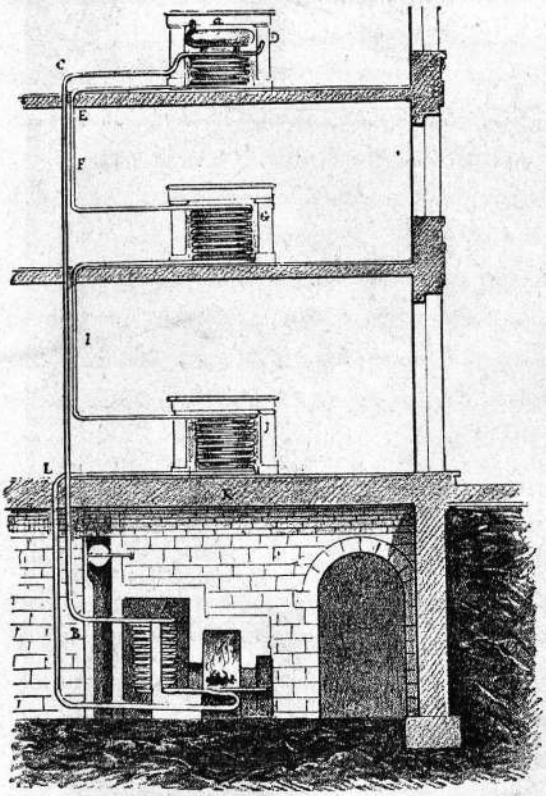
I tubi di questi caloriferi, invece di projettare direttamente il calore negli appartamenti che attraversano, ne riscaldano l'atmosfera per riflesso. Per cui, in tutti i locali dove penetrano, si



ASSETTO DELLA CASA. — L'ELETTRICITÀ DOMESTICA.

A. B. Soneria elettrica con relative pile, fili conduttori, bottone e soneria. — C. D Installazione della luce elettrica, con batteria, lampade e fili conduttori. — O. Telefono e suoi accessori.

fanno spesso girare a spirale nell'interno d'un caminetto o di un cilindro metallico, per ottenerne la maggior quantità di calore possibile; e questa disposizione è stata denominata *stufa d'acqua.*



Calorifero ad acqua calda e ad alta pressione.

A. Caldaja. — B. C. Tubo ascendente. — Stufa d'acqua superiore e tubo di ritorno continuato in E. F. I. L. — G. J. Stufe dei piani intermedi.

Meno asciutto e più gradevole di quello dei caloriferi ad aria, il calore che si sprigiona dalle caldaje a vapore o ad acqua calda rende questi apparecchi superiori ai primi. Ma il loro uso esige la massima prudenza; e malgrado tutte le precauzioni, possono esser causa di gravi inconvenienti per una repentina esplosione d'una caldaja o d'un tubo; i più pericolosi sono i *caloriferi ad alta pressione*, e soltanto un abile macchinista può sorvegliarli e farli agire.

Quindi, per quanti seri progressi abbia fatto la moderna fumisteria, nessun apparecchio realmente finora può sostituire il caminetto comune, tanto per la sicurezza come per l'igiene.

Un buon fuoco di legna, vivo e chiaro, è però lungi dall'essere economico. La forte corrente d'aria che esige la combu-

stione, s' impadronisce, nello stesso tempo che del fumo, anche dei tre quarti del calore prodotto, e fa pagare un po' caro l'indiscutibile piacere di veder ardere e scoppiettare il tizzone; ma, come abbiam visto, i caminetti di sistema moderno, danno, pur tirando bene, il maggior calore possibile.

Oltre che è assolutamente necessario, pel riguardo fisico, di riscaldarsi nell' inverno, non è forse meno riconfortante, pel morale, di ricevere il benefico calore che viene dal caminetto.

Tutti i popoli civili hanno fatto del focolare, ben a ragione, il punto di convegno, il centro della famiglia.

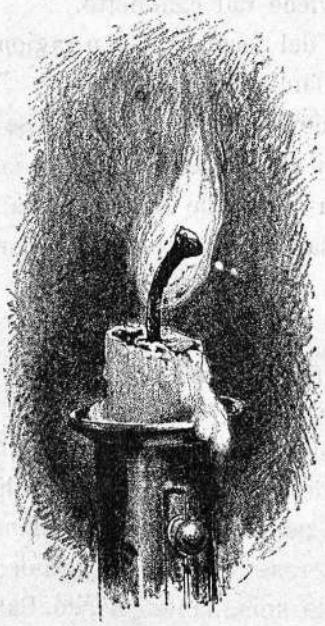
Le due parole sono oggi sinonime in tutte le lingue, e se non è più molto di moda di parlare di « focolare paterno » o di « focolare conjugale », non è men vero che una famiglia non potrebbe rimanere unita in una casa senza focolare, fosse anche un caminetto che fumi!

ILLUMINAZIONE.

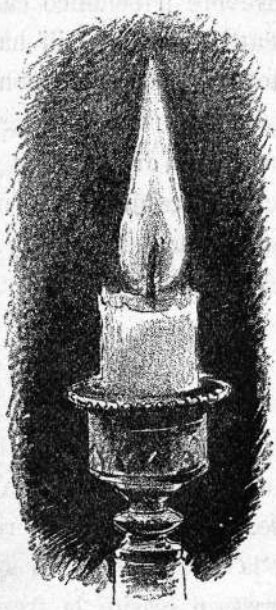
La luce, in casa, non ci è meno indispensabile del fuoco. Ancor più del calore, essa è anzi una delle condizioni essenziali di salute. Mentre l'ombra rattrista il pensiero, facendolo illanguidire, la luce rallegra lo spirito e lo rasserena, dando agli organi la forza, ai tessuti la freschezza e lo smagliante colorito. Pallida imitazione della splendida luce del sole, quella artificiale con cui combattiamo la notte, non dev'essere troppo inferiore alla luce del giorno, almeno nelle sue qualità igieniche. Bisogna che sia abbastanza vivida per convenire agli organi visivi; dolce abbastanza per non stancarli; pura per non sviluppare, brillando, nè vapori nè fumo nocivi; bisogna finalmente poterla ottenere con poca spesa: condizioni tutte dipendenti assolutamente dal valore commerciale e dalle prerogative delle sostanze rischiaranti.

Materie illuminanti. — Candele. — Per rischiararci, consu-

miamo, adesso specialmente, *corpi grassi*, solidi o liquidi, *olii minerali* volatili ed il *gas*, che si ottiene dalla distillazione del carbon fossile; quest'ultimo è però già in molti posti soppiantato dalla *corrente elettrica* luminosa, il cui vivo splendore è più adatto per rischiarare i grandi stabilimenti, le vie e le pubbliche piazze. I corpi grassi solidi, il sego, la cera, la stearina e la paraffina sono le materie che costituiscono le candele. Le candele di sego bruciando,



Fiamma d'una candela di sego.



Fiamma d'una candela stearica.

danno una fiamma gialla fumosa, che rischiara solo imperfettamente, spandendo nell'atmosfera, oltre a molto carbone, fetidi vapori di acidi grassi. In una candela accesa, d'altronde, la combustione dello stoppino è imperfetta, come quella della candela di sego. A misura che brucia, produce dei funghi, e ad ogni tratto bisogna smoccolarla per conservare la sua debole potenza luminosa.

Candele steariche. — La maggior parte degl'inconvenienti surriferiti sono eliminati coll'uso delle *candele steariche*, tanto

esteso in oggi. Bianca e pallida la fiamma della candela sviluppa infatti poco odore e poco fumo. La stearina che non viene consumata, si raduna, a misura che si strugge, in gocciole secche, le quali sporcano poco; il lucignolo poi è intrecciato in modo che, bruciando, si incurva, e già carbonizzata la punta finisce di consumarsi nella zona esterna della fiamma. Di costo assai maggiore della stearina, la cera e la paraffina servono a fabbricare candele diafane che spesso vengono colorite per renderle più eleganti, ma la cui forza illuminante non è affatto superiore a quella della candela comune.

Olii grassi. — Per l'illuminazione si adoperano ordinariamente gli olii vegetali di *ravizzone*, di *noce*, di *semi di canape*, di *sesamo* e qualche volta, ma di rado, l'*olio di pesce*. Ben depurato e abbruciato in una buona lampada, l'olio di ravizzone, che fra gli altri è il più comune, produce una fiamma chiara, senza cattivo odore, nè fumo. Spesso lo si falsifica, è bensì vero, mescolandolo con olio di seme di canape, che rende la fiamma rossastra, fumosa, accumula sul lucignolo i depositi nerastri e gli fa spandere, quando si spegne la lampada, emanazioni delle più sgradevoli.

La forza illuminante dell'olio dipende specialmente, e ciò si capisce, dal sistema e dall'importanza dell'apparecchio dove lo si brucia. Una lampada che consumi ventidue grammi d'olio di buona qualità all'ora, dà una luce uguale a quella di quattro candele.

Olii minerali. — Più economici e di forza illuminante superiore ancora a quella dei corpi grassi, gli olii minerali di *schisto* e di *petrolio* si adoperano adesso comunemente come gli olii vegetali. Depurati e raffinati accuratamente, forniscono una bella luce bianca, abbastanza viva e chiara per lasciar distinguere, di notte, alcuni colori, come il giallo, il rosa, l'azzurro, il verde, di cui si può giudicare solo imperfettamente al chiaro della lampada o della candela. Ma la composizione di queste sostanze è così

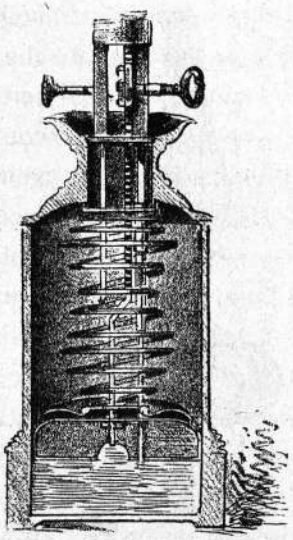
complessa, che torna difficilissimo ottenere un petrolio di densità sempre uguale e di uno stesso grado di volatilità. Dal petrolio greggio sottoposto a distillazione, si sviluppano infatti, di mano in mano che lo si riscalda, degli olii volatili leggieri dapprima, o *essenze di petrolio*, poi degli olii di più in più pesanti, gli ultimi addirittura densissimi.

Gli olii eccessivamente carichi di vapori, possono infiammarsi ed esplodere nelle lampade scosse imprudentemente o arrovesciate; e questi accidenti sono facili ad evitare, adoperando petrolio ben raffinato, che è facile il riconoscere se la massa non si accende al contatto di un fiammifero acceso, usando la precauzione di tener sempre la lampada piena, non spegnerla soffiandovi sopra dal tubo, e non nettandola mai se non alla luce del giorno.

Gas illuminante. — Usatissimo nelle città per l'illuminazione delle strade, delle pubbliche piazze e dei vasti stabilimenti, delle officine, delle botteghe e delle scale dei palazzi, il gas del carbon fossile, malgrado le sue numerose prerogative, è ancora usato meno degli olii vegetali e minerali nelle case private. Non mica che sia più costoso, ma è meno maneggevole, tramanda sempre qualche spiacevole odore; la minima fenditura o *fuga*, rischia di produrre l'asfissia degli inquilini o un'esplosione tremenda. Chiara e brillante, la sua luce ha il difetto di assorbire una grande quantità d'aria respirabile, e di sviluppare molto calore. Eccita la retina, e in tutti i lavori che esigono un'attenzione assidua, nel lavoro d'ufficio sopratutto, è assai meno favorevole di quella della lampada o della candela per la buona conservazione della vista.

Come l'elettricità, le cui applicazioni all'illuminazione domestica, saranno presto così numerose e forse più pratiche di quelle del gas, il prodotto luminoso del carbon fossile dovrebbe dunque, pel riguardo igienico, esser utilizzato specialmente per l'illuminazione di quei grandi spazi, dove tutti i suoi inconvenienti siano evitati.

Apparecchi d'illuminazione. — Candelabri. — Lampade ad olio. — Per far bruciare le candele si usano da molto tempo i *candelabri* e le *bugie*, le cui forme ed ornamenti sono differenti, secondo lo stile dei mobili fra i quali essi sono elementi indispensabili in tutte le abitazioni.



Sezione verticale d'una lampada a moderatore, mostrante il meccanismo dell'apparecchio.

Il meccanismo e la disposizione delle *lampade ad olio grasso* sono assai meno svariate. Agli antichi *quinquets*, che erano in uso quasi esclusivamente ancora in principio del secolo presente, vennero sostituite dapprima le *lampade di Carcel*, il cui becco tubulare doppio, ideato da Argand, riceve da un recipiente sottostante l'olio spintovi da un movimento d'orologeria; ma questi eccellenti apparecchi essendo alquanto costosi e troppo facili a guastarsi, si preferisce generalmente oggidì l'ingegnosa *lampada a moderatore* di Franchot, nella quale un largo stantufo, sotto la pressione di una molla a spirale, spinge in un tubo verticale l'olio del serbatojo che ricade, goccia a goccia, nel recipiente, dopo avere imbevuto la calzetta o lucignolo.

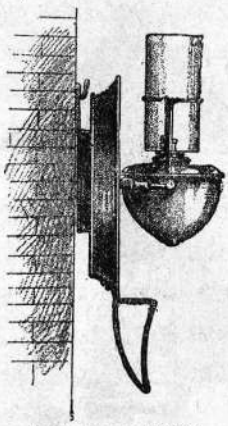
Lampada d'ufficio colla sua ventola.

Alimentata da un buon olio di ravizzone, una lampada a moderatore ben costruita e del calibro di dodici a quindici millimetri, deve fornire un' illuminazione sufficiente per un lavoro da studietto. Per ottenere la maggiore quantità di luce possibile, come per garantire la vista di una luce troppo viva, è

necessario adattare al tubo di vetro una *ventola* di cartone, verde nella parte esterna e bianca in quella interna, che rifranga i raggi luminosi in una piccola cerchia, ai piedi della lampada. Per la tavola, come per l'appartamento, invece di globi di vetro smerigliato che lasciano trasparire una luce bianca e cruda, spesso incomoda per la vista, val meglio scegliere una ventola di fantasia, in carta colorata, che moderi l'intensità della luce. In ogni caso, per avere una bella luce, è indispensabile che la calza sia sempre tagliata ben retta, prima di accenderla, e che si faccia corrispondere il più esattamente che si può a metà della fiamma, il gomito del tubo di vetro, per impedire che la lampada faccia fumo.

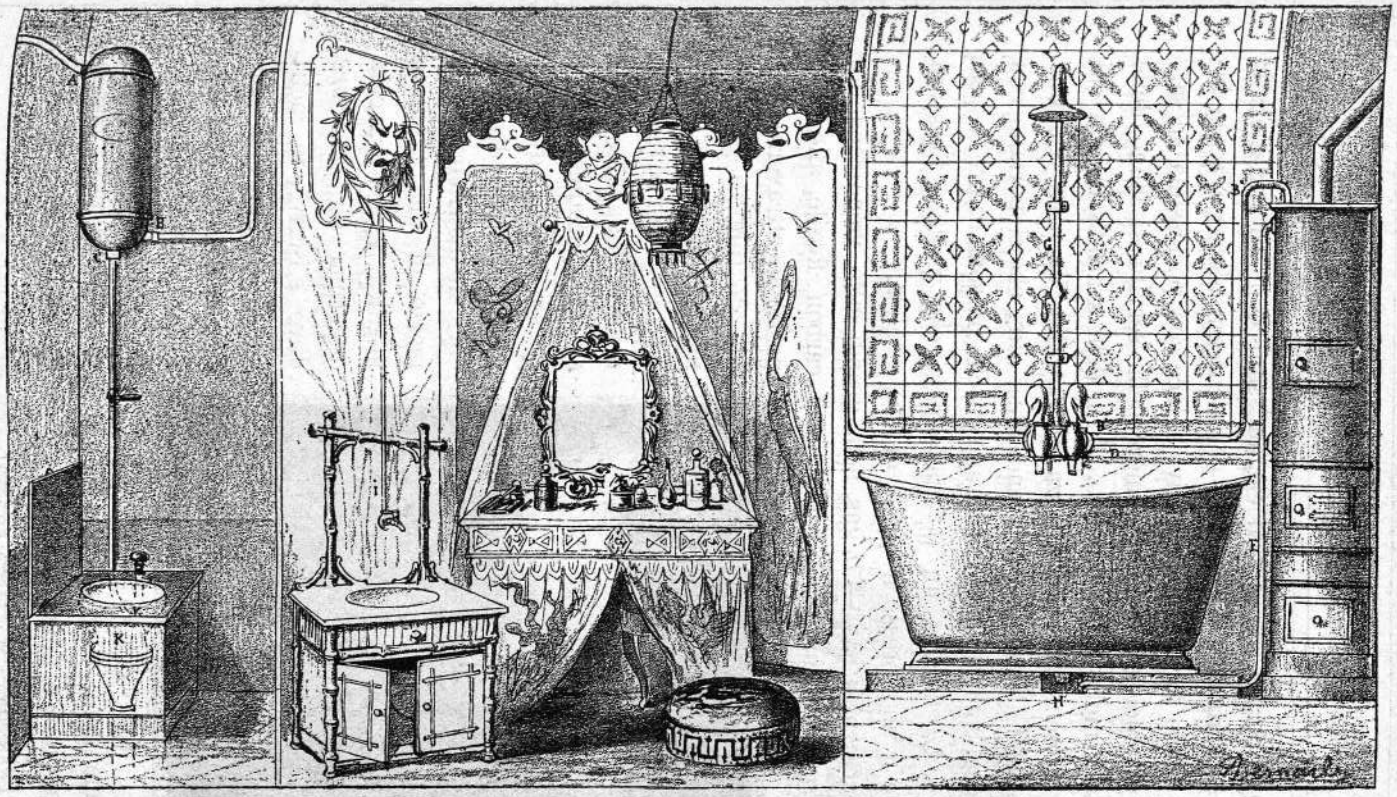
Lampada a petrolio collo stoppino piatto.

Lampade a petrolio. — Molto più semplici, le *lampade a petrolio*, sono composte di un recipiente di dimensione variabile, e di un grosso becco circolare o piatto; nell'interno della lampada un semplice meccanismo fa discendere o salire una calzetta di forma adattata. Quest'ultima bagnando direttamente nel petrolio, bisogna che, quando la si accende, sia abbastanza discosta dal liquido, perchè la fiamma non lo riscaldi affatto e non lo vaporizzi nel vaso stesso che lo contiene, ciò che potrebbe esser cagione di esplosione.



Lampada a petrolio appesa al muro.

Abbruciando, in una lampada ben fatta, un petrolio di buona qualità, non spande alcun odore e non produce punto fumo; per cui, d'anno in anno, se ne consuma sempre più, ed ora si fabbricano, per l'illuminazione



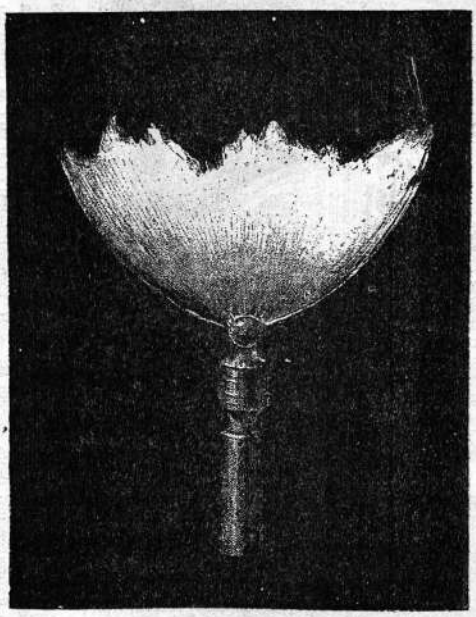
ASSETTO DELL'ABITAZIONE. — IL WATER-CLOSET, IL GABINETTO DI TOLETTA E LA STANZA DA BAGNO.

A. C. K. Serbatojo e condotto dell'acqua del water-closet. — B. B'. Condotto d'acqua della stanza da bagno, alimentante il robinetto dell'acqua fredda, la caldaja e l'apparecchio della doccia G. — D. Condotto dalla caldaja al robinetto dell'acqua calda. — E. Scaricatore della caldaja. — H. Valvola della vasca. — I. Condotto e robinetto della toletta.

ad olio minerale, apparecchi elegantissimi e molto perfezionati; alcuni specialmente vantaggiosi per sicurezza, altri « a becco intensivo » che forniscono una vivida luce con pochissima spesa.

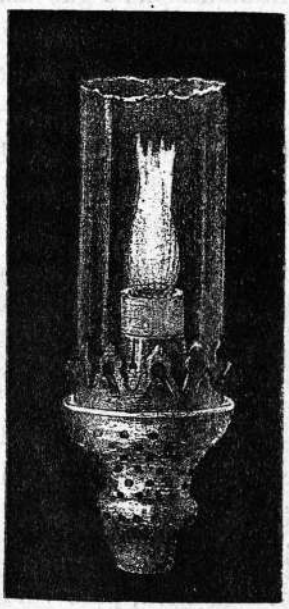
Per la cucina e per le camere della servitù si fanno delle lampade a molto buon mercato, di modelli svariatissimi, in cui si brucia esclusivamente essenza di petrolio. Ve n'ha a forma di pero, che si pongono nei candelabri, altri che si portano con un manico, come le bugie; altri ancora che possono essere sospesi al muro. La fiamma un po' giallognola che produce l'essenza equivale a un dipresso a quella di una candela.

Apparecchi a gas. — Il gas, nelle grandi città, viene condotto, dalle grandi officine dove si distilla il carbon fossile, alle case, passando attraverso una fila di tubi di ghisa e piombo, che vanno a finire negli appartamenti, nei diversi apparecchi disposti specialmente per questo sistema d'illuminazione. Come l'acqua che si distribuisce per mezzo di una tubatura identica, il gas attraversa dapprima un *contatore* dove s'iscrive, in metri cubi, la quantità che viene giornalmente consumata, in seguito, viene condotto, per mezzo di tubi di minori dimensioni, alle *lampade fisse* o a *sospensione*, dove brucia con maggiore o minor fiamma e chiarore, secondo che il becco dell'apparecchio ne lascia passare più o meno.



Becco tagliato o a farfalla.

Per regolare la spesa e trarre il miglior utile possibile dal gas, si sono studiate le forme e le disposizioni più variate dei becchi. Fra i tanti apparecchi ideati a tale scopo, si usa specialmente il *becco tagliato*, detto a *farfalla*, la cui estremità sferica è tagliata verticalmente con una fenditura lineare; il *becco manchester* a due orifizi l'uno di fronte all'altro ed il *becco d'Argant* o *becco rotondo*, che si compone di un tubo di porcellana traforato con quindici o venti buchi ad intervalli di tre millimetri.



Becco d'Argant.]

Con quest'ultimo sistema ed i modelli svariati che oggi si costruiscono, il gas dà una lunga fiamma bianca, ben fissa e senza odore quando è rinchiusa in un tubo cilindrico; ond'è che, per l'illuminazione domestica si preferisce quest'apparecchio al becco fesso, la cui fiamma, piatta e dentellata come l'ala della farfalla, produce però la più grande quantità di luce.

In campagna e negli stabilimenti industriali isolati, non è impossibile di procurarsi il comodo dell'illuminazione a gas facendo passare una rapida corrente d'aria attraverso un liquido idrocarburato come è il petrolio. Gli apparecchi costruiti a questo scopo sono costosissimi, ma si ponno poi mantenere con poca spesa, sono maneggevoli, occupano poco posto, e possono dare, secondo le dimensioni, gas sufficiente in un giorno per bastare al consumo di una decina fino a varie centinaja di becchi, durante varie ore.

ELETTRICITÀ.

Illuminazione elettrica. — Vedendo i passi giganteschi che fanno di concerto la scienza e l'industria, c'è da aspettarsi che l'illuminazione a gas tanto in voga oggidì, venga soppiantata fra non molto dall'*illuminazione elettrica* nella maggior parte delle sue applicazioni. E questo sarà ancora un grande progresso, l'elettricità essendo destinata a renderci ben altri servigi tanto in casa che fuori; forse, dal lato igienico, saremo più sacrificati, se non che i nostri scienziati troveranno senza dubbio il mezzo di riparare i nostri occhi dai raggi malefici di una luce troppo viva.

Durante un mezzo secolo si è invano cercato il modo di rendere l'illuminazione coll'elettricità veramente pratica nell'interno delle abitazioni.

Per riuscirvi bisognava risolvere dapprima, come fece Edison, il gran problema della divisione della corrente fornita dagli apparecchi elettrici; poi, inventare delle lampade di una struttura affatto speciale, in cui la luce potesse brillare in tutta la sua vividezza, imaginare, finalmente, dei serbatoi di elettricità, degli *accumulatori*, poco voluminosi per poterli maneggiare facilmente, suscettibili tuttavia di alimentare per tutta la notte una o diverse lampade.

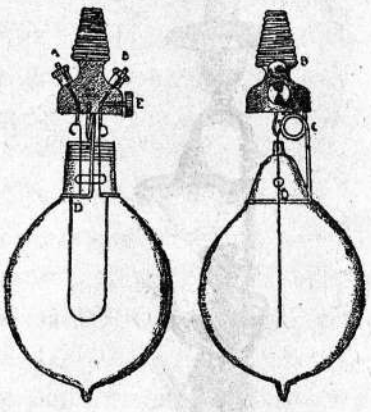
In attesa che potenti macchine elettro-dinamiche, collocate in tutti i quartieri, ci permettano di ricevere nelle nostre case l'elettricità illuminante o motrice, come si riceve il gas e l'acqua, sono specialmente le *pile di bicromato* di potassa, le *pile Grenet* quelle che si usano per produrre la corrente in casa.

Disposte a batterie più o meno potenti, queste pile sono riannodate, mediante fili di metallo, agli accumulatori a lame di piombo, secondo il modello inventato da Gastone Planté e modificato in questi ultimi anni da diversi altri elettricisti. In poche ore, l'ac-

cumulatore, messo a contatto colle pile, si carica di tutta l'elettricità che queste gli mandano. La conserva e la mantiene accumulata, non lasciandone più uscire che quanto se ne desidera, e permette anzi che la si porti via per adoperarla altrove.

Si tratta di trasformare in luce questa forza accumulata? Mediante due fili conduttori, si riannoda semplicemente la lampada che si vuol accendere all'apparecchio, e subito si vede sprigionarsi un arco luminoso di uno splendore appena paragonabile a quello d'un raggio solare.

Queste lampade a incandescenza di Edison, di Swan, di Lane-Fox, di Maxim, sono, per vero dire, tanti piccoli capolavori di delicatezza e d'ingegno, che da qualche tempo rivaleggiano fra loro nei nostri magazzini, teatri, palazzi, e che domani brilleranno senza dubbio fino nelle nostre più modeste abitazioni.



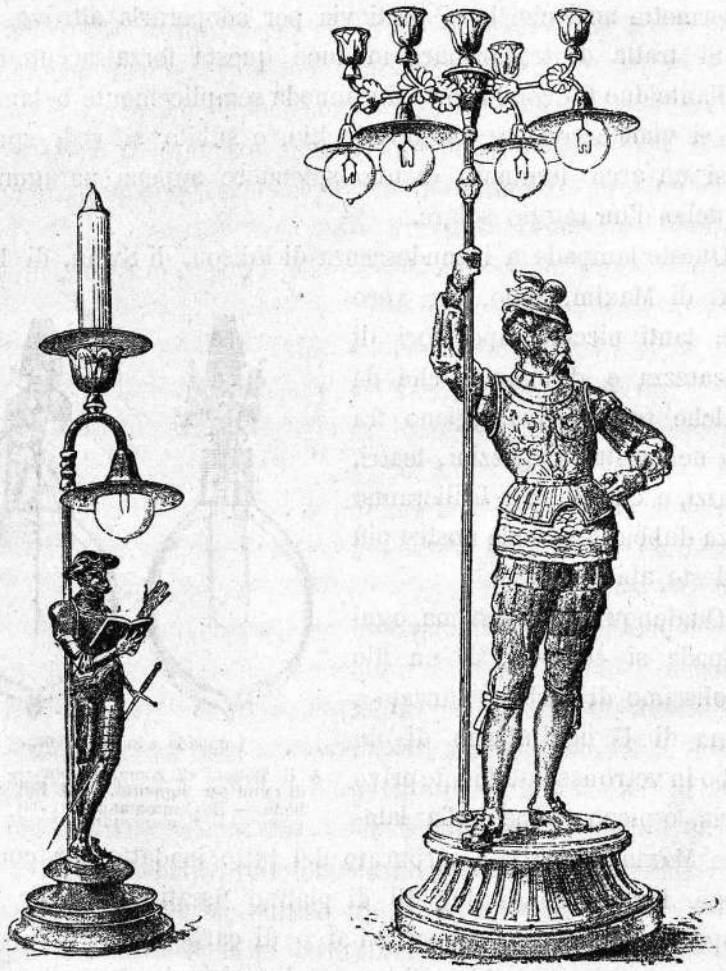
Lampade a incandescenza.

A B. Bottoni di comunicazione. — C. Fili di rame per supporto. — D. Fili di carbone. — E. Commutatore.

Qualunque sia il sistema, ogni lampada si compone di un filo debolissimo di carbone curvato a forma di U nell'interno di un globo in vetro assolutamente privo d'aria, o pieno, come nella lampada Maxim, di un gas carburato del tutto inadatto alla combustione. Per mezzo di due fili di platino fissati nel piede della lampada, la corrente arriva all'arco di carbone che si accende subito, e quel tenuissimo filo vegetale calcinato, grosso appena quanto un capello, brucia, rischiara, irraggia in quel modo, ogni volta che passa la corrente, senza consumarsi, durante cinque o seicento ore in media.

Con molta intelligenza e gusto, i nostri ingegneri elettricisti

hanno adattato la lampada a incandescenza agli apparecchi d'illuminazione più comuni. Il signor Trouvé, uno dei primi, ha costrutto per l'uso domestico molti *candelabri* ricchissimi, non

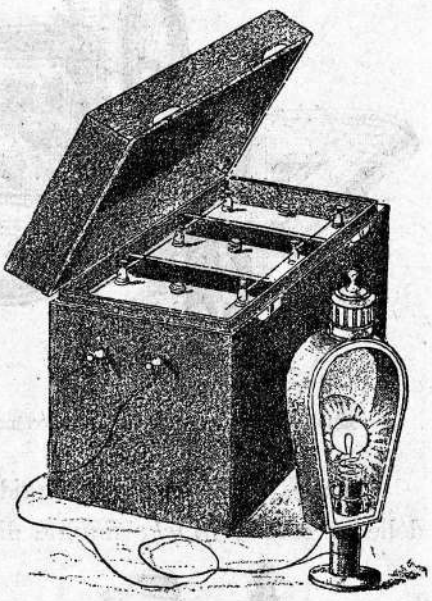


Candelabri Trouvé per illuminazione elettrica.

inferiori a quelli dei più famosi fabbricanti di bronzi artistici; questi offrono il vantaggio indiscutibile di servire a un doppio uso, e cioè all'illuminazione elettrica, ed a reggere, come tutti

gli altri candelabri, le solite candele. Il signor Aboilard, ha fabbricato un'ingegnosa serie di *candelieri, viticci, lumiere,* il cui stile veramente artistico armonizza coi globi di vetro eleganti in cui brilla l'elettricità.

Cogli stessi sistemi si fanno pure i *fanali da carrozza,* che mandano a grande distanza una luce vivissima, *lampade di sicurezza* che dovrebbero servire esclusivamente per trovare le fughe di gas; finalmente i nostri inventori, cercando di accoppiare l'utile al gradevole, trovarono dei graziosissimi *giojelli,* come spille di cristallo, o diademi racchiudenti un arco voltaico, che producono di notte, nei saloni e nei teatri, lampi e fuochi artificiali.

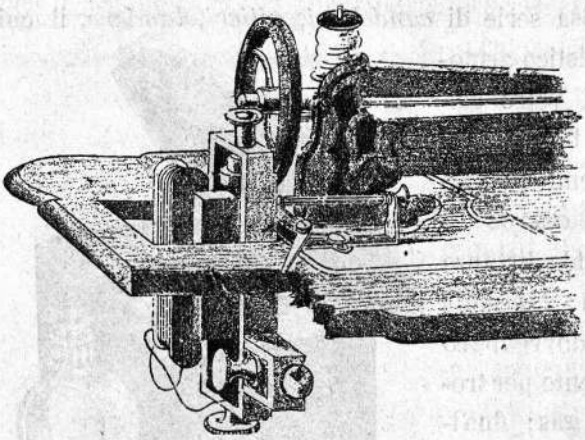


Fanale elettrico da carrozza, colla sua scatola degli accumulatori.

Motori elettrici. — Da una conveniente batteria mantenuta a dovere, non si ottiene del resto soltanto una bella luce; se non si vuole usarne per l'illuminazione, è facile rivolgere in *forza motrice* l'elettricità accumulata, e si arriva così facilissimamente a far agire un piccolo motore, per esempio una macchina da cucire.

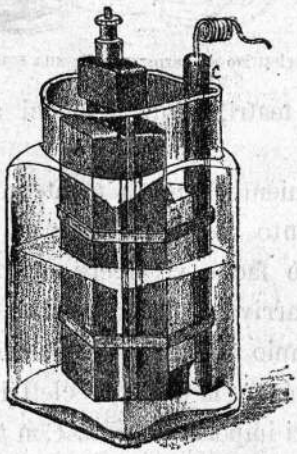
Con molto minore spesa si può adattare la corrente elettrica a rendere, nella casa, alcuni altri servizi importantissimi. Con tre o quattro pile Leclanchè, che costano nulla e tengono poco posto, si impiantano in tutti i locali di un vasto appartamento le sonerie che agiscono per mezzo dell'elettro-calamita come quella dei telegrafi; questo stesso apparecchio completato con alcuni commutatori e contatti, in comunicazione colle porte e le finestre, premunisce

contro le sorprese dei ladri, dando l'allarme di notte, al menomo tentativo d'infrazione e perfino scatenando nella casa un tale diavolio, come detonazioni, scampanellio, illuminazione subitanea, che tornerebbe assai difficile al più audace malfattore di non rimanersene spaventato!



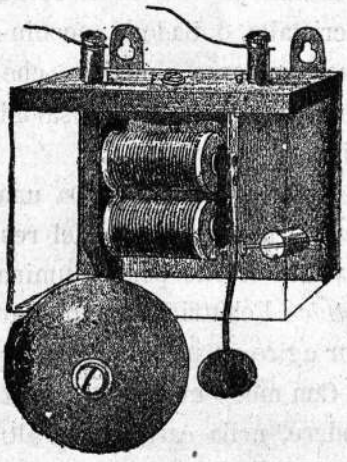
Motore elettrico adattato ad una macchina da cucire.

Sonerie. — Si trovano oggidì in commercio a buon prezzo delle *sonerie elettriche* munite di tutti gli accessori, e di collo-



Pila Leclanché.

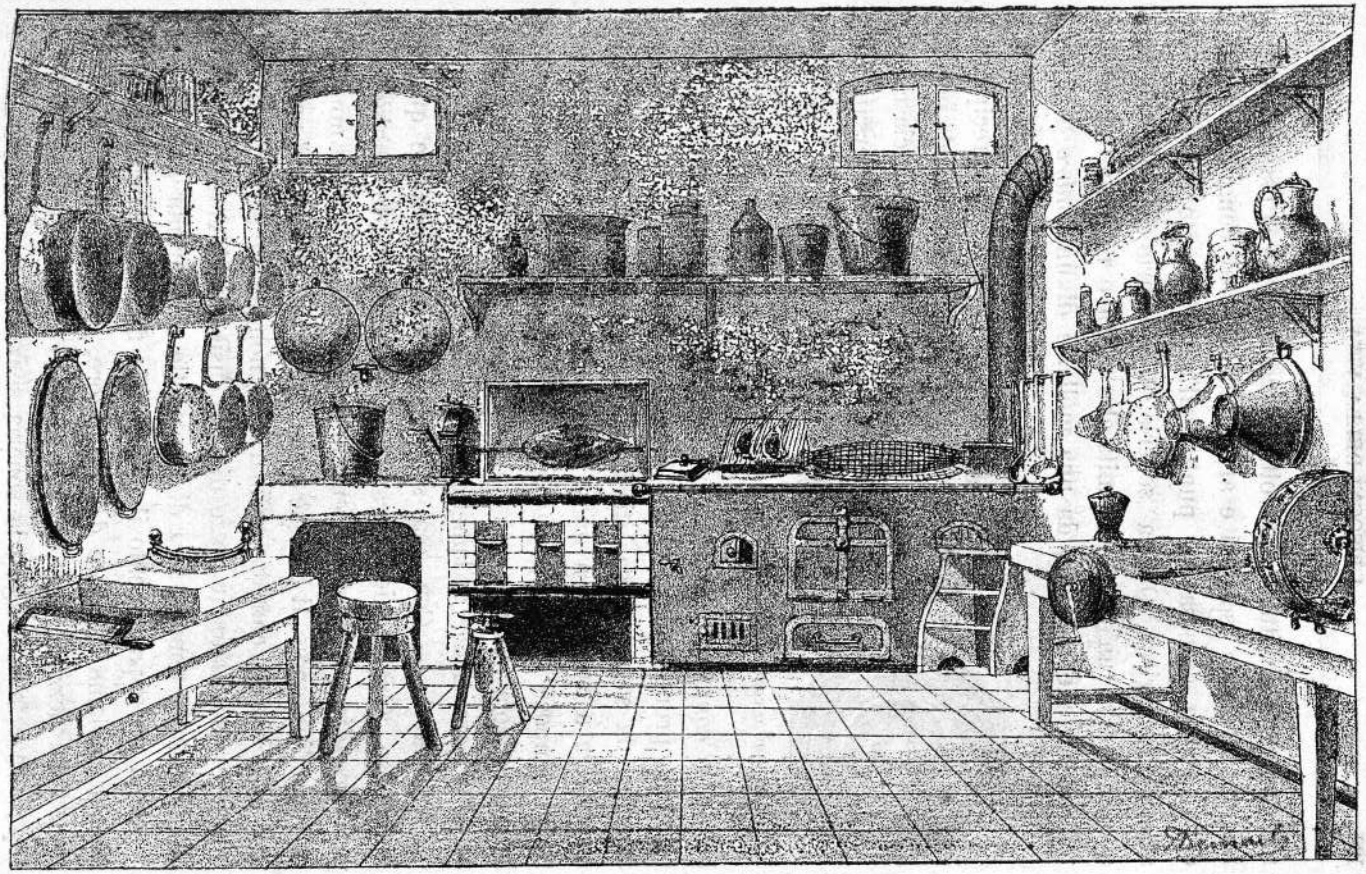
Lastre agglomerate di carbone e di perossido di manganese. — B. Lamina di carbone — C. Matita di zinco. — D. Isolatore.



Soneria elettrica.

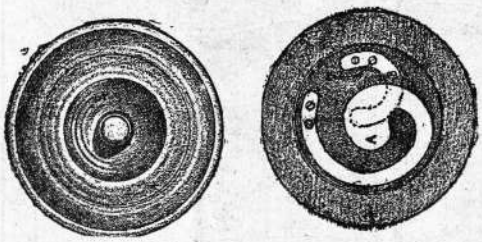
AF. Elettro-calamita. — C. Vite di regolatura. — EG. Estremità dei fili conduttori. — H. Martello. — U. Sostegno del campanello.

camento facilissimo. Da una coppia di elementi Leclanché, posti in un armadio, si fanno perciò partire due lunghi fili condut-



L'APPARTAMENTO. — LA CUCINA.

tori ricoperti di bitume e avvolti nel cotone, che si fissano lungo i muri mediante isolatori e arpioncini, fino al congiungimento della soneria, sospesa nel punto dell'appartamento dove si desidera che agisca. Questa soneria, d'ordinario semplicissima, si compone di un'elettro-calamita che attira o respinge un martello di metallo sollevato da una molla, e di un *timbro* o *campanello*, sul quale va a battere a colpi precipitati il martello, quando passa la corrente. In ciascuno dei pezzi attraversati dai fili conduttori, si collocano poi, sul passaggio stesso di quei fili, dei *bottoni* o *contatti* che tengono interrotto il circuito, ma lo ristabiliscono prontamente sotto la pressione del dito e mettono così in azione la soneria. Svariatissimi di forme, secondo che devono rispondere a questo o a quest'altro uso, i contatti sono d'ordinario composti di due *pagliette* di rame separate fra esse e poste in una scatola isolante attraverso la quale passa il bottone che serve ad avvicinare le lamette di metallo.



Bottoni o contatti a due pagliette A B

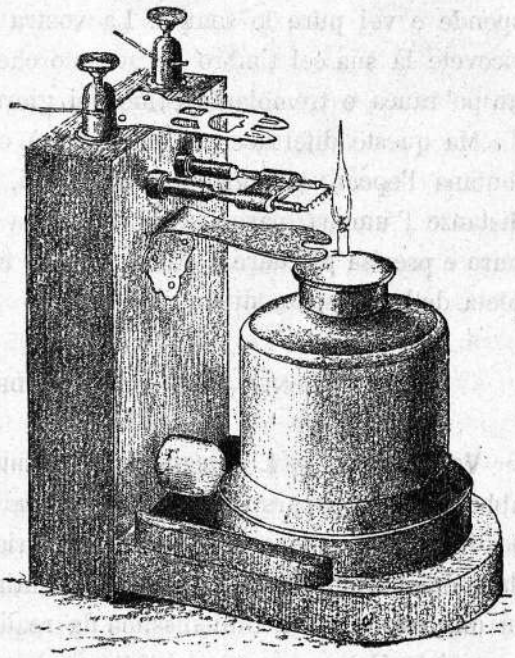
Avvisatori. — Con una semplicissima modificazione questo ingegnoso apparecchio si trasforma in un prezioso *avvisatore per incendio*, necessario oltremodo dappertutto dove c'è il minimo pericolo d' incendio. Il bottone a sistema Duprè, uno dei più pratici, non differisce dal contatto ordinario se non perchè sulla paglietta inferiore sta fissato un pezzo di lega fusibile al punto che possa liquefarsi alla temperatura di trentasette a quaranta gradi.

Se in un appartamento il calore sale fino a provocare questa fusione, la lama inferiore dell'avvisatore, cessando di esser compressa dal pezzo di lega, si mette subito in contatto colla lama superiore e fa così agire la soneria senza interruzione.

Alcuni cambiamenti, altrettanto semplici, permettono di porre dei bottoni avvisatori in tutti i posti e in tutti i punti dove si desidera che si possa dare qualche segnale. L'aprire e chiudere di una porta, l'entrare ed uscire di una persona, il menomo contatto con le serrature di una cassa, ponno essere così annunciati immediatamente a distanza e perfino iscritti, se vuolsi, e registrati su un quadro. I meccanici, sotto questo rapporto, immaginano giornalmente le più ingegnose combinazioni. Già in America le casse forti non danno soltanto l'avviso quando vengono sforzate, ma accendono in pari tempo una lampada elettrica e le più perfezionate, difendendosi da sè stesse, se non scaricano un revolver, afferrano per lo meno le mani e prendono la fotografia del ladro!

Avvisatore per incendio.
A. Paglietta superiore. — B. Paglietta inferiore. — C Lega fusibile.

Accenditoi. — L'*accenditojo elettrico* non è nuovo. L'apparecchio molto pratico di Loiseau, che una debolissima corrente basta a far agire, può esser collocato utilmente in una camera da letto, in una cucina, in un'anticamera. Basta spingere, sotto il filo di platino



Accenditojo elettrico coll' essenza di petrolio.

che le sovrasta, una lampadina d'essenza di petrolio per ottener subito il fuoco.

Telefono domestico. — Nulla vi è di più facile come impiantare un *telefono* in casa; se non che, il telefono è veramente utile e pratico perchè riallaccia le comunicazioni di persone distanti l'una dall'altra in città, come sono gli uomini d'affari, i negozianti, gli industriali, i funzionari, senza che siano costretti ad uscire dal loro gabinetto.

Un dito appoggiato su un bottone, un orecchio applicato al ricevitore, ecco quanto basta. Immantinente il signor tale o tal altro non è più a vari chilometri di distanza, ma accanto a voi, in casa vostra, davanti a voi. Gli parlate, egli vi sente, vi risponde e voi pure lo sentite. La vostra voce gli giunge, e voi ricevete la sua col timbro e l'accento che vi è noto, quantunque un po' rauca e tremolante come nei giorni di pioggia.

Ma questo difettuccio si correggerà col tempo. Non è forse lontana l'epoca, si può esser anzi certi, in cui dalle più remote distanze l'umana parola sarà trasmessa col telefono abbastanza pura e precisa per dare a varie persone radunate l'illusione completa della presenza di un assente.

VENTILAZIONE. — ASPORTAZIONE DELLE IMMONDIZIE.

Ventilazione. — L'ingegnere e l'igienista non potrebbero mai abbastanza occuparsi della *ventilazione* della casa; ossia della sostituzione regolare e sufficiente di aria nuova all'aria viziata dalle emanazioni di ogni specie che continuamente si sprigionano in una casa abitata. Difficilissima da realizzare, questa condizione essenziale di benessere è del tutto negletta, perfino dagli architetti moderni, sempre costretti a conciliare coi vantaggi effettivi, i seri inconvenienti d'un'aerazione troppo viva.

I fisiologi sono del resto lungi dall'andar d'accordo sulla que-

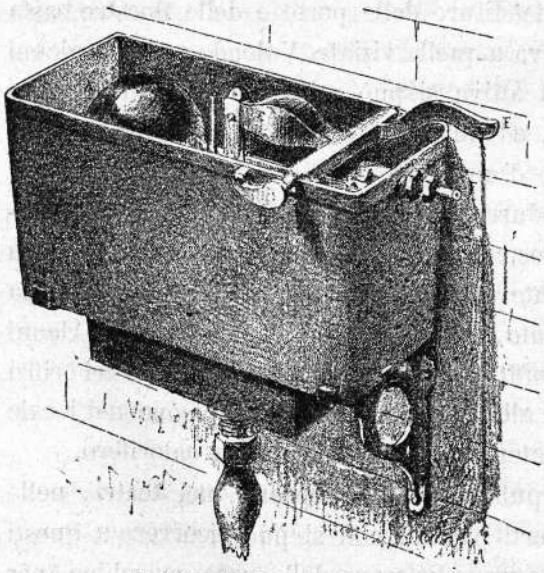
stione del volume d'aria di cui abbisognano una o diverse persone in un dato tempo. Mentre, al dire degli uni, bastano da sette a dieci metri cubi d'aria nuova all'ora per persona, per respirar bene; secondo altri, non sono di troppo cinquanta, sessanta od ottanta metri cubi, per ottenere una buona aerazione. Nello stesso modo che la luce non è mai troppa, così non è mai bastante l'aria pura. A volerla ventilare ad ogni costo, tuttavia, c'è da temere un raffreddamento dell'abitazione, facendovi passare rapide correnti d'aria il cui inconveniente non sarebbe meno grave di quello d'un'atmosfera rinchiusa. In un appartamento od in una casa privata in cui i caminetti tirino bene, la ventilazione che si attiva da sè per mezzo delle fenditure delle porte e delle finestre basta per sostituire l'aria nuova a quella viziata. Volendo avere in alcuni locali un'aerazione più attiva si può collocare un *ventilatore a palette* in una finestra, ed un *mattone traforato* e munito di un cassetto, nello spessore d'un muro.

Trattandosi di introdurre un gran volume d'aria in un'abitazione importante, si costruiscono i caminetti con tubi in terra cotta, divisi internamente in due parti per lasciar passar l'aria viziata dell'appartamento, allato del fumo che s'inalza. Alcuni orifizi posti vicino al soffitto sboccano in quei tubi, e altri orifizi di ventilazione praticati alla base dei muri introducono nel locale l'aria nuova o precedentemente riscaldata da un calorifero.

Nei grandi edifizi pubblici, negli ospedali, nei teatri, nelle officine, ed anche in certi palazzi, non si può ricorrere a questi mezzi semplici, ma bisogna adoperare delle vere macchine, per assicurare, in un determinato tempo, la libera rinnovazione dell'aria. Questi potenti apparecchi ventilatori agiscono gli uni per *aspirazione*, gli altri per *rimando*, e permettono di fornire in media cento metri cubi d'aria nuova all'ora e per persona, in tutti i locali dove sono stabiliti. In forza delle rapide correnti che determinano è indispensabile che i tubi siano accoppiati a

quelli dei caloriferi, affinchè l'enorme volume d'aria fresca che recano, non faccia abbassar troppo la temperatura delle sale ventilate.

Asportazione delle immondizie. — Non soltanto l'aria guasta bisogna cacciar di casa, ma anche le *immondizie* liquide o solide di qualsiasi natura: acque sudice, spazzature di cucina e di camera, escrementi. Nelle città tutto questo se ne va nella fogna o vien gettato sulla strada, in campagna sul letamajo; ma non è così facile sbarazzarsi delle materie fecali, e nelle città popolate specialmente la questione dello spurgo dei pozzi neri è una di quelle che a buon diritto occupano maggiormente gl'igienisti e gli amministratori.



Serbatojo del luogo comodo.

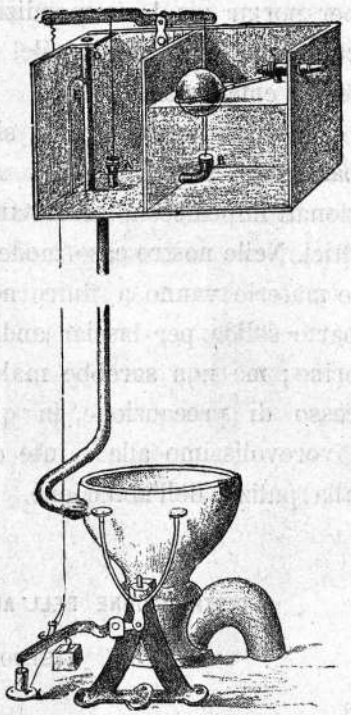
A Valvola a palla. – B. Tubo d'aerazione. — CDE. Leva. — F. Cordone della valvola. — H. Cisterna. — I. Canna di scolo.

Qualunque sia, a tal riguardo, il sistema scelto dai municipi, ciò che nell'abitazione occorre ottenere prima d'ogni altra cosa, è la nettezza assoluta delle latrine, l'otturazione perfetta dei buchi e dei bacini che ricevono le dejezioni.

Water-closets. — Nelle città importanti, oggidì, la maggior parte degli appartamenti, hanno un water-closet, o luogo comodo all'inglese, il cui bacino in terra smaltata, viene lavato, appena ha servito, dalla corrente d'acqua che arriva da un serbatojo sovrastante. Di questi bacini, quasi tutti d'invenzione o di fabbricazione inglese, le dimensioni ed i sistemi sono svariatissimi.

Ve ne sono a sifone, a valvola, ed a sifone e valvola insieme; alcuni costruiti molto ingegnosamente, sono un po' facili a guastarsi.

I più antichi, ancora troppo in uso nelle abitazioni moderne, hanno una forma conica e sono chiusi da un piatto di piombo; questo ha l'inconveniente di lasciar cadere le materie in un ricevitore a pareti concave, dove spesso possono soggiornare.



Closet automatico di Bolding, e suo serbatojo.

A. B. Doppia valvola; la prima si chiude automaticamente quando si prende posto sul sedile; la seconda si apre per riempiere lo scompartimento. — C. Condotto d'alimentazione e valvola galleggiante. — D. Canna di scarico. — E. Tubo d'aerazione.

Questo grave difetto non esiste più nei « closets » perfezionati che attualmente si fabbricano in Inghilterra; i bacini aprono direttamente in un largo sifone, che sbocca subito nel tubo di scarico.

Oltre che dopo l'introduzione delle materie nel condotto, una certa quantità d'acqua rimane nel sifone per toglier l'aria della fogna, una valvola metallica guarnita di cautciù, ottura perfettamente i diversi apparecchi di questo genere, in ispecial modo di Doulton, di Tylor, di Jennings, di Bolding che sono i più comuni. Per assicurare il loro buon funzionamento è tuttavia, indispensabile di poter disporre di una certa quantità d'acqua; otto o dieci litri d'un colpo solo, che possono essere duplicati o triplicati se occorre, semplicemente col far agire la maniglia che serve a far funzionare la valvola. A tutti i closets di questo sistema si aggiunge dunque un serbatojo, il cui meccanismo è

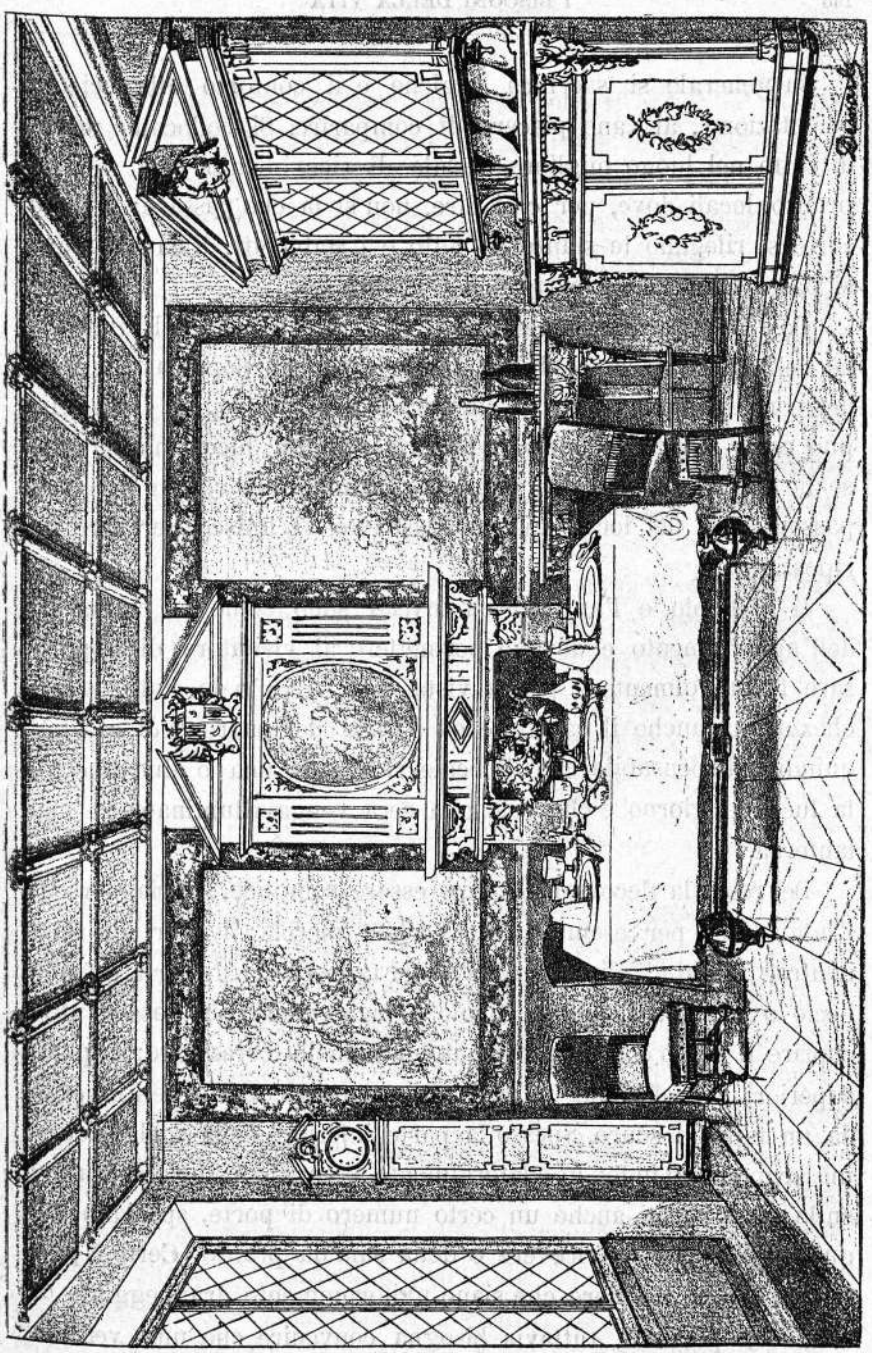
combinato in modo che la quantità d'acqua necessaria alla pulizia del bacino, appena adoperata si rinnova e vi rimane in riserva fino a che non serva un' altra volta. Senza sciuparla, si ottiene così, dall'acqua projettata nel closet, un getto forte abbastanza per portar via le immondizie fino nel tubo di scarico, e il liquido che resta nel gomito del sifone impedisce il ritorno di ogni fetida emanazione.

In Inghilterra, dove il sistema di spurgo messo in pratica è basato sul sistema: « tutto alla fogna », questi apparecchi perfezionati impediscono assolutamente l'infezione della casa coi gas mefitici. Nelle nostre case moderne sono meno indispensabili, perchè le materie vanno a finire nei *tinetti filtranti*, ritenendo tutta la parte solida per lasciar andare alla fogna soltanto le acque e le orine; ma non sarebbe male introdurre il sistema inglese, l'eccesso di precauzione, in questo caso, non potendo essere che favorevolissimo alla salute delle persone, nello stesso tempo che alla pulizia dell'abitazione.

DISTRIBUZIONE DELL' ABITAZIONE. — L' APPARTAMENTO.

VESTIBOLO. — ANTICAMERA.

Certamente, uno dei punti più difficili dell'arte dell'architetto è quello della divisione della superficie abitabile di una casa in locali distinti, tutti abbastanza spaziosi, chiari e perfettamente adatti alla loro destinazione. Se in una casa particolare isolata, questo lavoro è ancora relativamente facile da eseguire, nella maggior parte delle costruzioni urbane sonvi tanti ostacoli alla buona distribuzione dell' edificio, che ben di rado, per quanto il piano sia dei meglio ideati, si riesce a scoprire un appartamento che presenti tutte le condizioni di facile accesso, di luce e di spazio.



L'APPARTAMENTO — LA SALA DA PRANZO.

In generale si sacrifica l'igiene e il conforto alla sciocca ostentazione, al vano piacere di comparire. Si collocano prima di tutto nel luogo migliore la sala di ricevimento e la sala da pranzo, locali dove, per così dire, non si fa che passare; e verso corte si rilegano le stanze da letto e i gabinetti di lavoro dove si passa la maggior parte dell'esistenza.

Così pure ordinariamente non si fa alcun caso del *vestibolo*, nè dell'*anticamera*. L'ultimo angolo che resta dopo la divisione del corpo d'appartamento sembra bastare al bisogno. Il ritaglio può esser stretto, sconcio, senz'aria e senza luce, ma ognuno se ne accontenta col dire che non sarà mai altro che un luogo di passaggio, e del locale già così ristretto si finisce per fare un ripostiglio.

Il vestibolo e l'anticamera invece sono come la prefazione dell'appartamento e devono permettere al visitatore di apprezzare favorevolmente a prima vista, non soltanto lo stato, la ricchezza, ma anche il carattere ed i gusti del padrone di casa. È quindi indispensabile che il locale riceva da una o due finestre la luce del giorno e che solo alla sera venga illuminato da una lanterna.

Del resto la decorazione deve essere semplice, sobria, severa; l'intavolato, per esempio, in vecchia quercia; i muri di tinta neutra, dipinti all'olio o coperti d'una tappezzeria di carta a fondo liscio o velluto. In un vestibolo a pianterreno può esser utile coprire il suolo con un pavimento di pianelle ceramiche; ai piani superiori è preferibile un pavimento cerato coperto nell'inverno da un tappeto scuro. Spesso la parte inferiore della scala occupa un largo spazio in fondo o lateralmente al vestibolo, dove si aprono sulle altre pareti anche un certo numero di porte, specialmente quelle della sala da ricevere e della sala da pranzo. Certo è pretender troppo il volere che siano uniformemente drappeggiate di cortine e portiere, tuttavia bisogna convenire che una vecchia

tappezzeria, un ricco drappo orientale cadente a larghe pieghe, fanno sempre buonissimo effetto in una vasta inquadratura.

Generalmente si arreda l'anticamera con un mobilio solido e ridotto agli oggetti d'una stretta necessità, quali un banco con cuscini di drappo o di velluto, alcune sedie o poltrone e una tavola di vecchia quercia. È indispensabile collocarvi un portabastoni con uno specchio, e patere in quantità sufficiente; sulla tavola un calamajo artistico, un bacile di rame cesellato servibile come portacarte; al caso, una bella pianta o vasi di fiori per spargere allegria sull'insieme quando sembrasse un po' triste.

Sgraziatamente è ben raro, se si eccettuano le case private e le abitazioni parigine di lusso, che l'ingresso d'un appartamento si presti anche a questa ornamentazione elementare. Quasi sempre tutto lo spazio disponibile è occupato dal portaombrelle; bisogna accendere il gas di pieno giorno; l'ultimo e non minore inconveniente sono le emanazioni sgradevoli o malsane che vi giungono sempre dalle porte mal chiuse della cucina e del cesso.

CUCINA. — CREDENZA.

Collocamento della cucina. — La *cucina* è il laboratorio della casa, e la *credenza*, quando ne è separata, è il centro di tutti i servizi. Guardando dal lato solo della comodità, la cucina dovrebbe esser posta nel mezzo dell'appartamento. Ma la cosa presenterebbe tanti inconvenienti, che questo locale essenziale viene allontanato dagli altri quanto è possibile e ricacciato verso l'anticamera, in vicinanza dell'ingresso principale e della sala da pranzo.

Nelle case in cui l'architetto ha potuto costruire una scala di servizio indipendente dallo scalone, non v'è nulla da rimproverare a questo ordinamento, poichè in tal caso il vestibolo o l'anticamera sono generalmente separati dalla cucina e dalle latrine per mezzo d'un corridojo; ma nel maggior numero degli

appartamenti disimpegnati da una sola scala, i visitatori, prima d'essere introdotti, son troppo spesso obbligati a passare davanti alla cucina ed alle latrine, di cui bisogna assolutamente risparmiar loro l'odore e la vista.

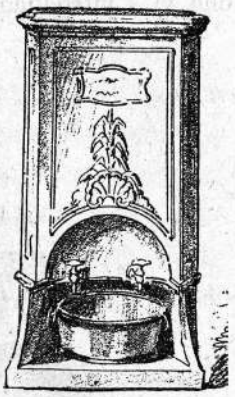
Nelle abitazioni private si rimedia a queste imperfezioni ponendo nel sottosuolo la credenza e la cucina. È vero che si potrebbe protestare allora qualche volta in nome dell'igiene; ma, quando non se ne faccia una stanza da letto, è possibile dopo tutto di passare senza inconvenienti parte della giornata in un sottosuolo ben aerato, specialmente se si lavora sempre accanto ad un fornello e inoltre d'inverno presso un calorifero.

Qualunque sia il posto che occupi nella casa, la cucina invece di essere d'una ridicola piccolezza, come in troppi appartamenti di Parigi, deve avere in ogni senso dimensioni sufficienti perchè sia assicurata non solamente l'aerazione, ma anche la proprietà e la comodità del servizio. I muri, che devono potersi lavare, saranno rivestiti di stucco, d'un denso strato di gesso inverniciato a olio, o almeno intonacati di calce. Il pavimento sarà formato di lastre o quadrelli, e nel sottosuolo, per prevenire ogni umidità, d'uno strato di calcestruzzo coperto d'asfalto.

Acquajo. — Di solito è nella cucina, sopra l'*acquajo*, che si installa la principale presa d'acqua della casa. Quasi sempre una chiavetta permette di cavarla direttamente dal condotto che la porta; ma sarebbe molto meglio adattare a questa chiavetta un filtro casalingo, attraverso il quale si purificherebbe la quantità di liquido necessario all'uso quotidiano.

L'acquajo, in cui si versano tutte le acque della casa, deve essere lavato, spazzolato con cura e sciacquato abbondantemente. In caso contrario le infette emanazioni che se ne svolgerebbero, specialmente durante i grandi calori, sarebbero nocive quanto insopportabili. Per neutralizzarle bisognerebbe allora spandere sulla pietra e nel tubo di scarico una certa quantità d'acqua clorata o di timol.

Mobilio della cucina. — Il mobilio della cucina, affatto speciale, sarà limitato agli utensili ed ai mobili veramente usuali. Uno o due grandi tavoli massicci di quercia o di faggio sempre puliti ne occuperanno i lati, e saranno abbastanza solidi perchè vi si possano tritare, pestare e preparare le vivande, fissarvi un macinino da caffè, una grattugia ed un utensile per pulire i coltelli. Allato dovrà trovar posto un ceppo col tagliere e la coltella; in altri luoghi il buffet, uno sgabellone a gradini e una fontana filtrante, se non si è messo un filtro in rapporto diretto coll'acquajo.

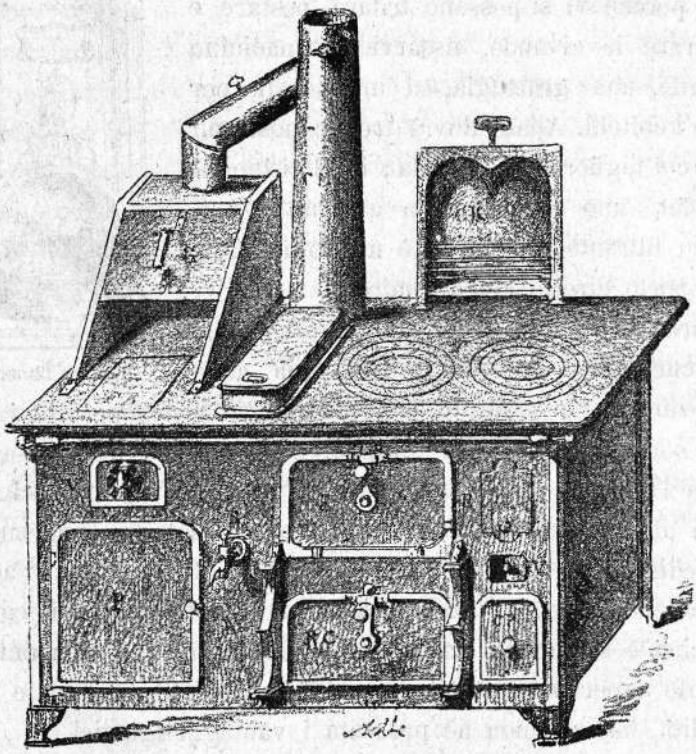


Fontana filtrante.

Fornelli. — Ma il mobile caratteristico della cucina è il *fornello*. In campagna, dove lo spazio non è misurato con parsimonia e le operazioni culinarie sono generalmente semplici e primitive, a dir vero, è ancora l'ampio e alto camino che serve press'a poco esclusivamente alla preparazione dei pasti, e solo la casa padronale è provveduta di un fornello in mattoni, i cui focolari non si accendono che nelle grandi occasioni. In città, al contrario, il camino di cucina è scomparso davanti al fornello, che gli è incontestabilmente superiore sotto il doppio aspetto dell'economia e della comodità, ma che non ne presenta i vantaggi igienici.

Per le cucine importanti si fabbricano oggigiorno fornelli in ghisa d'ogni dimensione. Ve ne sono di grandissimi per uso degli alberghi e delle famiglie numerose, dei mezzani e dei piccini per le famiglie più modeste, e questi ultimi sono del resto perfettamente costruiti come i più colossali. Si compongono tutti d'un focolare più o meno vasto, posto di solito nel centro dell'apparecchio e nel quale si può bruciare legna, carbone minerale o coke; d'uno o più forni dove si fanno rapidamente arrostire le vivande; d'un serbatojo d'acqua calda e d'una tavola superiore,

dove sono praticate alcune aperture riempite da dischi metallici concentrici e mobili, e adattate, secondo che si leva uno o più di questi otturatori, al diametro delle cazzeruole e delle marmitte che vi s'introducono per essere scaldate a fuoco nudo; ma più



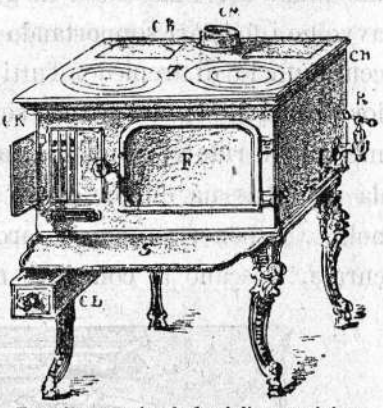
Fornello da cucina.

CH. Caldaja per l'acqua. — CM. Camino. — CK. Padella. — CS. Ceneratojo. — E. Focolare. — I. Forno. — Fb. Scaldavivande a carbone. — G. Graticola per costolette. — P. Cassa del carbone. — S. Robinetto della caldaja. — RC. Stufa. — T. Scaldavivande a carbone minerale. — V. Ventilatori.

spesso basta posare a piatto gli utensili sulla tavola di ghisa perchè gli alimenti vi cuociano più o meno rapidamente, secondo che la cazzeruola è più o meno vicina al disco centrale.

Un fornello di media dimensione e perfino la semplice *cucinierа contese*, che ha reso così grandi servigi nelle piccole fami-

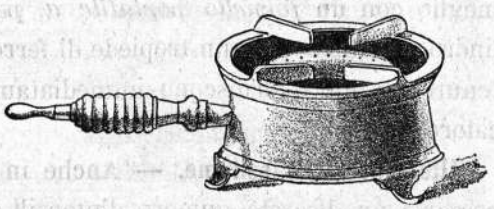
glie, comprendono solitamente anche uno o due scaldavivande quadrati a carbone di legna, una stufa o scaldapiatti e un ceneratojo. Sulla porta cadente, o tavola inferiore dei fornelletti, si possono inoltre collocare un girarrosto, un ramino o dei ferri da stirare. Agli apparecchi più importanti si aggiunge finalmente una padella ed una graticola a carbone di legna, munita, per la rapida sottrazione del fumo, d'un tubo che sbocca nel fumajuolo principale. Per quanto la tirata sia perfetta, è sempre utile, come precauzione e per evitare alla cuciniera emicranie dolorose, coprire il fornello con un largo imbuto rovesciato, detto la capanna, da cui sfuggono tutti i cattivi odori insieme ai gas del carbone.



Fornello per piccole famiglie o cuciniera contese.

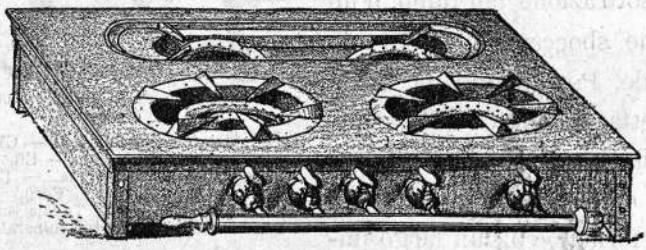
CH. Caldaja e suo robinetto. — CM. Fumajuolo. — CD. Ceneratojo. — CR Scaldavivande a carbone di legna. — CK. Focolare per l'arrosto. — F. Forno — S. Tavola inferiore — T. Tavola superiore e scaldavivande a carbone minerale.

Fornelli a gas. — Da alcuni anni l'impiego del gas illuminante per la cozione degli alimenti si è molto diffuso nelle città, e non si può negare che la comodità e la nettezza di questo combustibile lo rendono davvero raccomandabile a quest'uso. La cucina a gas è quindi destinata a generalizzarsi in tutte le abitazioni in cui si brucia il gas per l'illuminazione, tanto più che i fornelli specialmente costrutti per l'uso della cucina sono molto puliti e facilissimi da governare. Messi in comunicazione per mezzo d'un tubo di cauciù coi condotti di distribuzione, questi



Scaldavivande portatile a gas.

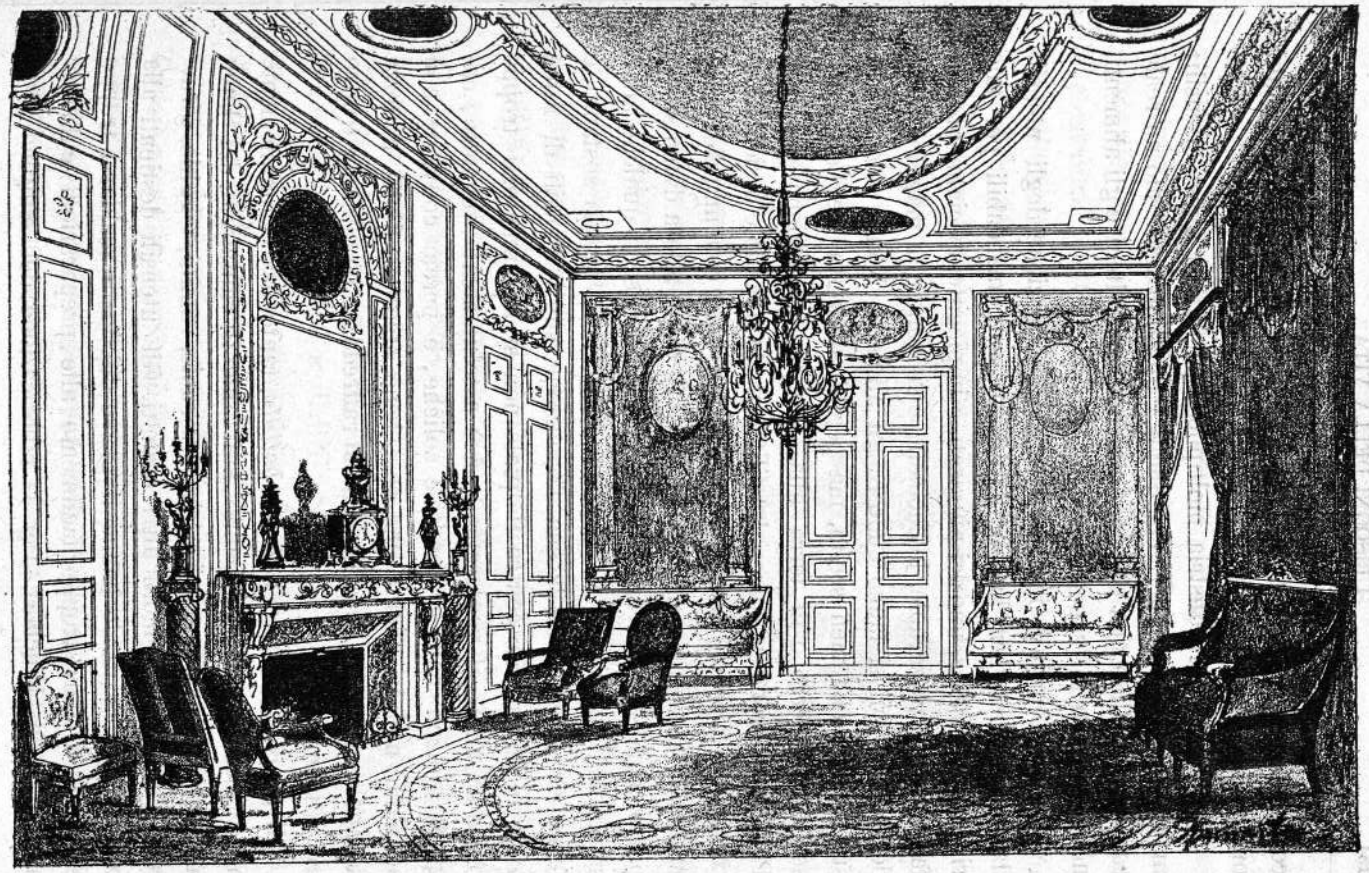
apparecchi sono essenzialmente composti di corone cave di ferro, in cui son praticati molti bucherellini donde sfugge il fluido infiammabile. Una cassa di ghisa greggia, smaltata o nichelata, avvolge i focolari sopportando sopra ognuno una grata, o lame facenti ufficio di trepiede. Tutti i fornelli a gas, qualunque sia il loro volume e la loro forma, sono provveduti di robinetti che permettono di ridurre al minimo la spesa del combustibile. Sorvegliati da una massaja diligente non son dunque più dispendiosi dei fornelli a carbone; ma non è raro che, affidati ad una cuciniera trascurata, riescano al contrario molto onerosi.



Scaldavivande a gas a quattro buchi.

Fornelli portatili. — In campagna e nelle famiglie modeste, quando si tratta di allestire sul momento un desinarello, si possono godere i vantaggi del gas con una gran *lampada a spirito*, o meglio con un *fornello portatile a petrolio*. Sorretti da un cilindro metallico o da un trepiede di ferro, questi apparecchi, mantenuti con cura, forniscono immediatamente e senza pericolo un calore intenso.

Utensili. — Vasellame. — Anche in una cucina modesta è necessario un discreto numero d'utensili d'ogni forma e d'ogni materia per la preparazione degli alimenti e il servizio di tavola: marmitte, cazzeruole, caldai, graticole, spiedi, girarrosti, navicelle da pesce, padelle, ramini, schiumatoi, colatoi, setacci, senza contare molti altri strumenti, vasi o recipienti indispensabili alla confezione di questa o quella specialità culinare, e necessari a



L' APPARTAMENTO — IL SALOTTO.

completare il corredo che la diligente massaja chiama con tanto orgoglio la sua « batteria ».

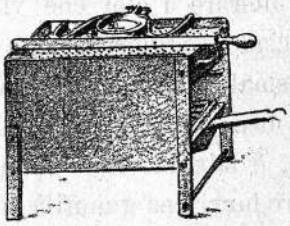
Ogni giorno l'industria moltiplica, perfeziona questi utensili; ma non bisogna scegliere che quelli i quali, presentando un reale carattere d'utilità, non possono in alcun modo alterare gli alimenti, nè modificarne il sapore.

I diversi metalli impiegati nella fabbricazione degli utensili da cucina sono ben lontani dall'essere raccomandabili per tale riguardo. Il *rame*, uno dei più usati, è impiegato specialmente per fabbricare le cazzeruole, le bacinelle e in genere la maggior parte dei vasi in cui si fanno cuocere gli alimenti. Non è solo per la sua solidità che vien scelto, ma perchè si presta meglio del vasellame di ferro o di terra alla buona preparazione dei cibi. Per altro si conosce con qual facilità questo metallo è ossidabile in contatto coll'acqua salata, coll'aceto, col vino, con un acido qualunque e anche con un corpo grasso. Si copre allora d'uno strato più o meno alto di verderame, e malgrado che da qualche anno si mettano in dubbio le proprietà velenose di questa sostanza, è forza riconoscere che la sua formazione sugli utensili di rame è un inconveniente contro il quale non si avranno mai troppe precauzioni. Se il verderame non è assolutamente velenoso, cagiona almeno nausee, vomiti e coliche, e perciò conviene non adoperar mai in cucina che vasi bene stagnati, d'una nettezza scrupolosa, in cui non si lasceranno raffreddare nè rimaner troppo gli alimenti.

Il *ferro bianco* ed il *ferro battuto*, tanto usati comunemente nelle piccole famiglie, hanno sul rame il vantaggio del buon mercato. Se ne fanno in ispecie cazzeruole, ramini, tegghie, girarrosti, colabrodi e molti altri oggetti. Gli utensili destinati alla cozione delle vivande hanno il grave difetto di scaldarsi troppo presto e di dare troppo facilmente alle preparazioni culinarie un sapore di bruciato. Per la fabbricazione dei semplici reci-

pienti e delle scatole di conserva, il ferro bianco è invece d'un impiego molto vantaggioso, purchè sia sempre coperto d'uno strato di stagno esente da leghe di piombo. Altre applicazioni del ferro battuto non sono meno raccomandabili, quale il girarrosto ovale delle cucine parigine, i cui due riflettori concavi riflettono e concentrano sulla carne da arrostire tutto il calore del fuoco.

La *lamiera* e il *ferro greggio* trovano il loro principale impiego nella fabbricazione dei fornelli e dei loro accessori; ma si utilizzano con molto vantaggio anche nella fabbricazione dei forni da campo, dei coperchi, delle padelle e delle graticole, quest'ultime di molto perfezionate dopo l'impiego del gas, che permette di far cuocere quasi senza fumo tutti i cibi.



Graticola senza fumo.

Girarrosto

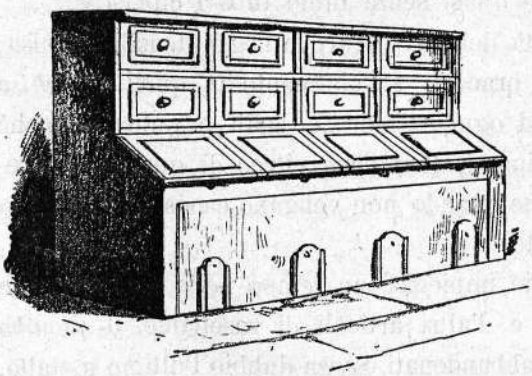
La perfetta salubrità del ferro si trova negli utensili di ghisa: marmitte, cazzeruole, braceri, specialmente in quelli di *ghisa smaltata*, inalterabili ad ogni sostanza e facili a pulire. Benchè un po' soggetto a incrinarsi, l'intonaco vitreo di questi vasi resiste e si conserva bene quando non vengano esposti vuoti sopra un fuoco troppo ardente.

Quasi esclusivamente impiegati un tempo nella fabbricazione delle posate, dei piatti e d'altri articoli di vasellame, il *piombo* e lo *stagno* sono oggi abbandonati. Senza dubbio l'ultimo metallo, di cui si fanno ancora vasi per misurare le sostanze alimentari, quando è puro potrebbe sempre servire per conservarle come il ferro bianco; ma il piombo, troppo facile ad ossidarsi, dev'essere assolutamente bandito dalla cucina, poichè i sali eminentemente tossici della sua base possono, anche in debolissima dose, determinare le coliche più dolorose e gli accidenti più gravi.

Lo *zinco* è considerato da un pezzo come insalubre, e infatti a contatto degli acidi e di certi sali si ossida abbastanza energicamente per comunicare agli alimenti proprietà, se non venefiche, almeno malsane. Non lo s'impiega dunque che per fabbricare secchie, brocche, recipienti in cui non si conservano i liquidi, ma per mezzo dei quali si trasportano senza inconveniente.

Anche le *stoviglie* e i *vetrami ordinari*, di cui si fa uso nelle cucine, possono alterare i cibi che vi si preparano o le sostanze che vi si lasciano soggiornare. La vernice a base di piombo che serve allo smalto dei vasi di terra si stacca talvolta quando l'argilla non è ben cotta. Il vetro di bottiglia, attaccabile dall'acido tartarico, è talvolta tanto impuro da decomporre il vino migliore e da introdurvi una quantità molto sensibile d'idrogeno solforato.

Credenza. — In tutte le case dove si dispone d'uno spazio sufficiente non è poco vantaggioso, tanto in riguardo all'igiene che all'economia, di serbare tra la cucina e la sala da pranzo un locale perfettamente aerabile, ma ben chiuso, dove si conservano tutte le provviste della casa. È questa la *credenza*, il cui semplice mobilio deve limitarsi ad alcuni mobili speciali, armadi e buffet dove si tengono, nei primi, gli utensili o gli oggetti di tavola che non sono d'uso giornaliero: servizi di porcellana, coltelli, posate, cristalli, scaldavivande; negli altri, i legumi secchi e le diverse derrate di cui è bene avere una provvigione abbastanza abbondante: piselli, fagiuoli,



Mobile della credenza per conservare le provvigioni.

lenticchie, riso, pepe, zucchero, caffè. Isolate per quanto è possibile e accuratamente incartocciate queste sostanze devono essere tenute sopratutto al riparo dalla polvere e dall'umido.

Nella credenza si porranno altresì le moscajuole fisse e mobili dove le carni e gli alimenti soggetti ad alterarsi saranno messi in fresco. Fatta d'un'intelajatura di legno la moscajuola mobile dev'essere sospesa al soffitto per mezzo d'una carrucola che permetta di alzarla ed abbassarla a volontà. La moscajuola fissa dovrà esser posta di preferenza all'esterno, verso nord, od in un corridojo energicamente ventilato. Bisogna che sia riparata ad ogni lato da una tela metallica a maglie abbastanza strette per impedire alle mosche di passarvi.

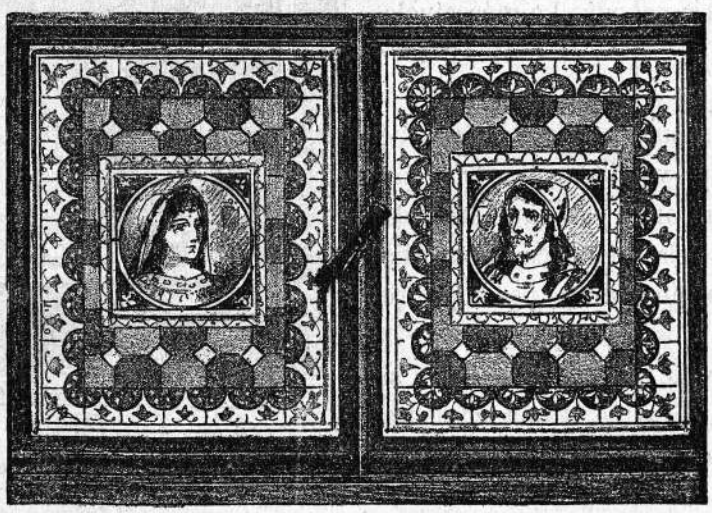
Moscajuola a ripiani.
A. Ruota girante a rampini. — B. Tavola o scaffale inchiodato alla intelajatura di legno.

Nelle abitazioni dove non si può disporre d'una credenza si ha spesso l'abitudine di mettere la moscajuola in cantina. È una pratica che non ha inconvenienti quando la cantina è ben aerata e abbastanza fresca. Non di rado succede che la carne invece di mantenersi in buono stato si guasti più rapidamente; ma in tal caso, come vedremo in seguito, la cattiva cantina non è meglio adatta a conservare i vini che le altre sostanze alimentari.

SALA DA PRANZO.

La *sala da pranzo* è una delle più importanti della casa. Perchè risponda perfettamente al suo scopo bisogna che sia non solo ben situata e disposta, in comunicazione col salotto e in facile

rapporto colla cucina e colla credenza. Essa deve ricevere da larghe finestre o da vetrate un'aria abbondante e pura insieme ad una luce viva. È essenziale, in una parola, che la sala da pranzo sia prima di tutto gradevole, e questo non tanto pel piacere della vista quanto e specialmente pel buon funzionamento dello stomaco. Non già che si debba a tale intento mobiliarla con eccessiva raffinatezza di opere d'arte o di curiosità. Al contrario le persone sedute intorno ad una tavola ben servita non devono avere l'attenzione stornata da un quadro vistoso, da un mobile



Imitazione di vecchie vetrate ottenu'a coll'applicazione di fogli trasparenti.

bizzarro, e meno ancora da un oggetto qualunque che possa ferire il loro amor proprio o le loro convinzioni.

Mobilio. — Benchè artistico e grazioso il mobilio della sala da pranzo resterà dunque semplice e severo. Se i muri non furono verniciati ad olio o stuccati, si copriranno con una tappezzeria di tinta neutra, o meglio di tavole decorative rappresentanti semplici soggetti: paesaggi o natura morta. Vi si potrà al caso mettere qualche vecchia ceramica, un piatto di Delft o di Rouen, un articolo del Giappone o della Cina.

Alle finestre sarà meglio non metter tende, nè panneggiamenti, che s'impregnano delle esalazioni dei piatti e rubano sempre la luce; però si potrà ornare il telajo della finestra di vetri dipinti o semplicemente imitati con foglie trasparenti, tanto più che alcune decorazioni di questo genere uniscono ormai al prezzo più accessibile un effetto artistico molto soddisfacente.

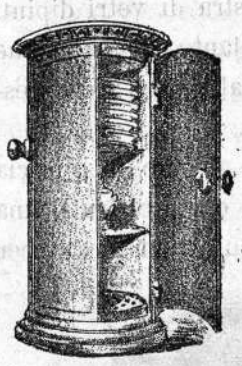
Si sceglierà di preferenza sugli altri un mobilio di quercia o di noce in istile Enrico II o Luigi XIII, comprendente una tavola quadrata o rotonda monopoda e aprentesi in mezzo per ricevere un certo numero d'assi d'accrescimento; un gran buffet a scansie e uscioli vetrati dove chiudere l'argenteria e i servizi di tavola; una dozzina di buoni sedili coperti di cuojo stampato, di solido marocchino o di stoffa resistente. Si completerà il mobilio con una tavola da scalcare, posta più che è possibile vicino alla credenza, e con uno scaldavivande di gran dimensione, perchè in un pranzo tutti i cibi grassi possano esser mangiati in piatti caldi.

Sedia Enrico II a colonnine

Sotto la tavola, e più largo di essa, si stenderà d'inverno un tappeto soffice; d'estate stoini di paglia intrecciata su cui prima del pasto si poseranno, secondo la stagione, scaldini o sgabelli per le signore.

Riscaldamento. — Non è meno importante per la buona digestione quanto per il semplice conforto di ottenere nella sala da pranzo una temperatura media di quindici gradi centigradi. Ordinariamente a tale scopo il locale è scaldato da un caminetto o da una stufa ceramica dove si brucia indifferentemente legna o

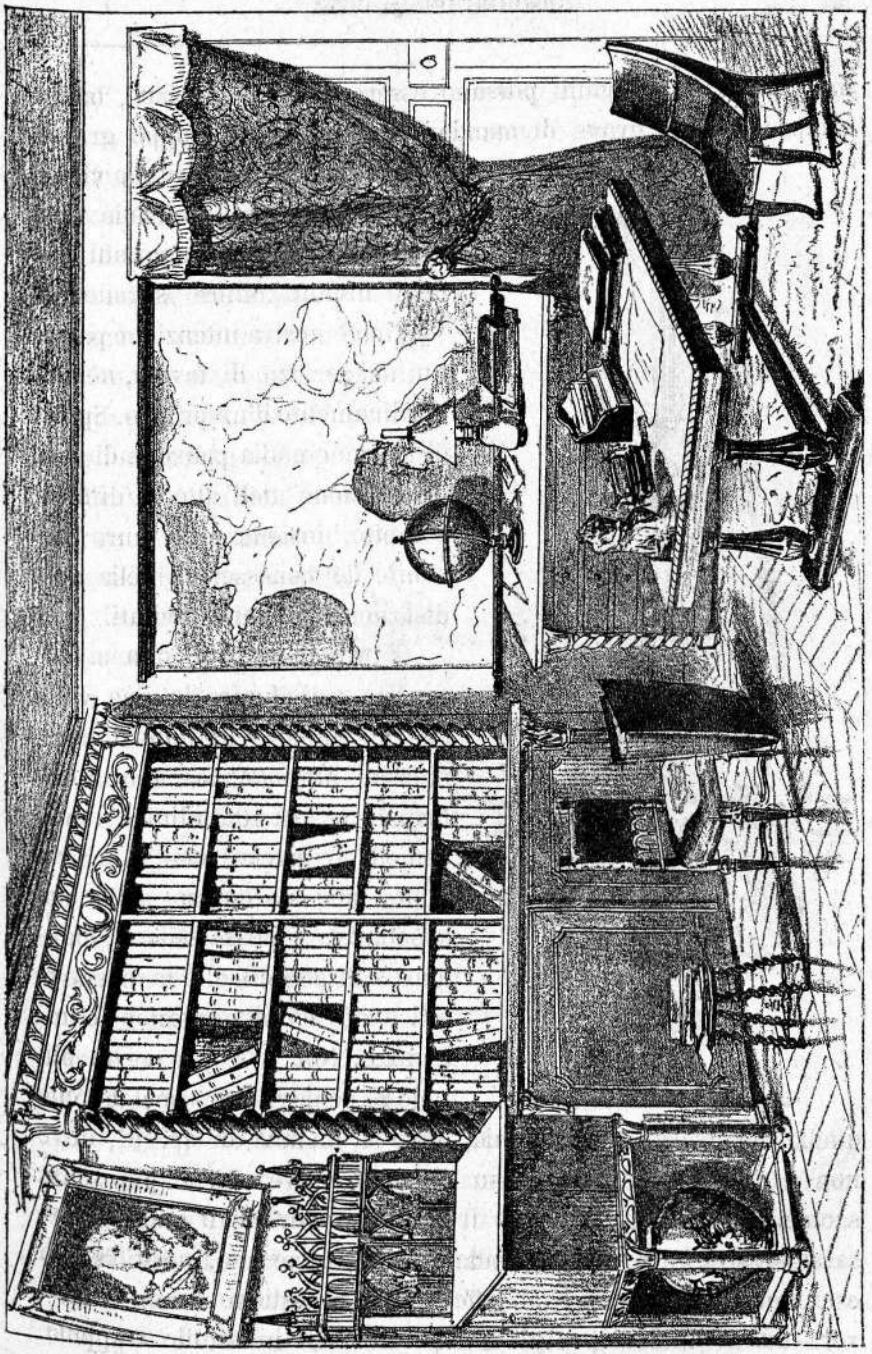
carbone. Gli apparecchi di questo genere offrono senza dubbio il vantaggio di evitare ai commensali il vivo splendore e l'ardente calore del focolare; ma un chiaro fuoco di legna scoppiettante sugli alari di ferro battuto ha anch'esso il suo bello, e la caminiera aperta, proscritta nel secolo passato da ghiottoni troppo esclusivisti, conviene alla sala da pranzo come a qualunque altro locale dell'appartamento.



Scaldapiatti.

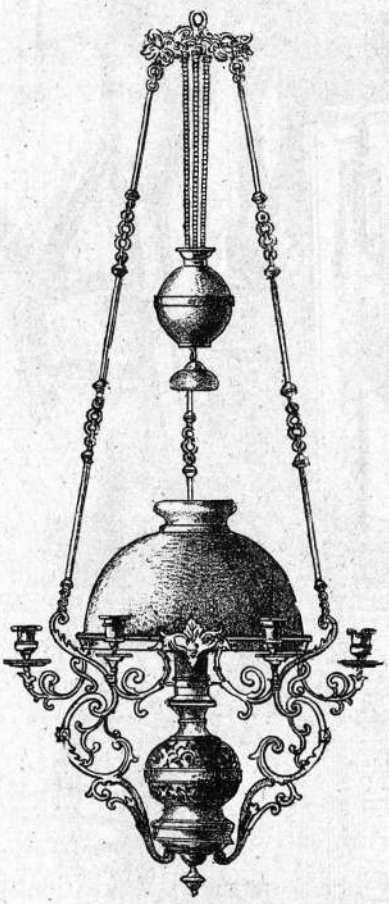
Illuminazione. — La questione dell'illuminazione non è meno importante nè meno controversa. Malgrado i progressi compiutisi in questo ramo dell'industria moderna, viene generalmente ammesso dagli igienisti e dai gastronomi emeriti che l'illuminazione per mezzo di candelabri sia la sola conveniente ad una tavola elegante. La luce dolce delle candele difatti fa risaltar le facce dei commensali non meno che l'elegante disposizione d'un pranzo, e le belle signore a tavola son lusingate di essere vedute bene quanto di essere ben servite.

Siccome la fiamma del gas è stata giudicata troppo viva e troppo calda, da alcuni anni si sono fatti alcuni tentativi abbastanza felici per combinare la luce d'una buona lampada a quella delle candele nell'illuminazione della tavola. Ne è risultata l'invenzione e la strana voga di quei lampadari di stile così variato che si vedono ormai in tutte le sale da pranzo di Parigi e della provincia. Muniti d'un grosso contrapeso che permette di alzarli ed abbassarli a volontà, questi apparecchi si attaccano al soffitto proprio sopra la tavola, senza imbarazzo per il servizio e con un certo effetto decorativo dovuto alla loro ornamentazione e al loro stesso volume. Se ne fanno di ricchissimi le cui armature metalliche e i candelieri artisticamente lavorati armonizzano perfettamente colle forme e dimensioni del riflettore e della lampada



L'APPARTAMENTO — IL GABINETTO DI LAVORO.

ma per quanto eleganti possano essere questi lampadari, hanno sempre il torto grave di mandare da un'altezza troppo grande la loro luce bianca e rigida che si rifrange sui piatti, affatica la vista e projetta d'alto in basso sul viso degli invitati ombre sgradevoli.



Lampadario per sala da pranzo.

Non è nostra intenzione parlar qui del servizio di tavola, nè dell'ordinamento d'un pranzo. Spetta al padrone e alla padrona di casa l'esecuzione dell' alto e difficile cómpito, insieme alla cura costante del benessere e della soddisfazione dei loro invitati.

E prima di tutto non si dovranno mai riunire in una volta che un numero limitato di commensali, affinchè ciascuno, sacrificando le sue abitudini e i suoi comodi al piacere che si ripromette, non sia deluso nella sua aspettativa e possa sedersi, mangiare e discorrere alla tavola dove è ricevuto senza soggezione o imbarazzo. Non v'è per certo più nojosa schiavitù in società che quella dei pranzi di cerimonia, dove si manca di spazio, dove non si sa a chi parlare, nè su che tono, dove non si può senza scomodare ad ogni momento il vicino procurarsi il pane o versarsi da bere. Oltre alla profonda noja che generano, questi fastidii esercitano i più deplorevoli effetti sulla digestione e non è davvero una gentilezza per gli amici l'attirarli in simile trappola.

SALOTTO.

Come la sala da pranzo non dev'essere che il locale serio della nutrizione e del ristoro, il salotto non può esser mai altro che il piacevole ridotto della conversazione e del riposo; tale è il suo carattere essenziale, e per la sua situazione, disposizione e mobilio bisogna che sia insieme gradevole, interessante e confortabile.

Poltrona Luigi XIV a grande schienale.

A dir vero, negli edifizi officiali e nelle ricche case dei quartieri aristocratici, dove si riceve cerimoniosamente un gran numero d'invitati, non è sempre così; ma assai di frequente alla fredda e solenne sala di ricevimento si trova annesso un salottino affatto intimo, aperto esclusivamente agli amici di casa.

Mobilio. — Anche conservando la sua apparenza maestosa, il salotto deve sopratutto apparire ospitale e familiare alla prima occhiata. È indispensabile che sia chiaro e ben aerato, che riceva piena luce almeno da due alte finestre e che comunichi coll'anticamera e colla sala da pranzo.

Secondo lo stile ed il lusso del mobilio che vi si colloca, si

coprono i muri di tappezzerie o di vecchi arazzi, o più semplicemente d'una carta di tinta neutra liscia, stampata, dorata o velluta, sempre in armonia almeno colle stoffe dei panneggiamenti e dei mobili. Se non si copre il soffitto della stessa carta, come si costuma nei gabinetti mondani, se ne riempie il vuoto con un cielo dipinto sobriamente in una cornice rotonda od ovale, e sul pavimento, per completare l'insieme, si inchioda un tappeto armonizzante di tono e di colori colla decorazione generale della sala e collo stile del mobilio.

Poltrona Luigi XIV.

Se si vuole propriamente avere qualche cosa di distinto, si adotterà per una sala di ricevimento il mobilio Luigi XIV dalle linee severe, e per un salotto più intimo il Luigi XV o il Luigi XVI confortabile e civettuolo.

È sopratutto dalla poltrona, il mobile caratteristico del salotto, che si può apprezzare lo stile d'un mobilio e rendersi conto dell'effetto che potrà produrre. Nel mobilio Luigi XIV la rigida linea retta regna sempre, benchè non così assolutamente come in quello dell'epoca antecedente, e già molto felicemente combinata con sobrie curve. Più o meno larghe in alto, le poltrone di questo stile hanno sempre un'aria d'importanza e maestà

che le tappezzerie e i velluti fiorati di cui son coperte non attenuano abbastanza.

Nella poltrona Luigi XV, al contrario, è la linea curva che si sostituisce alla linea retta assolutamente scomparsa, ma a questo sedile grazioso occorre l'elegante cornice dei legni scolpiti dipinti in chiaro e a rilievi dorati, delle tortorelle e degli amorini che scherzano tra i festoni e si nascondono sotto le cornici.

Il mobilio Luigi XVI ritorna più grave, senz'essere meno civettuolo. Inoltre colle sue forme multiple si presta a tutte le combinazioni e fantasie, colla gradazione delle vivaci tappezzerie e delle stoffe di seta di cui si può rivestirlo dà alla stanza dove si colloca il tono più o meno severo o familiare che si desidera.

All'infuori di questi tipi classici non c'è che la poltrona moderna imbottita, il seggiolone basso e tozzo, il « confortable » inglese a schienale quadrato, che sia possibile ammettere in un salotto di buon gusto, e quasi esclusivamente nel salotto intimo.

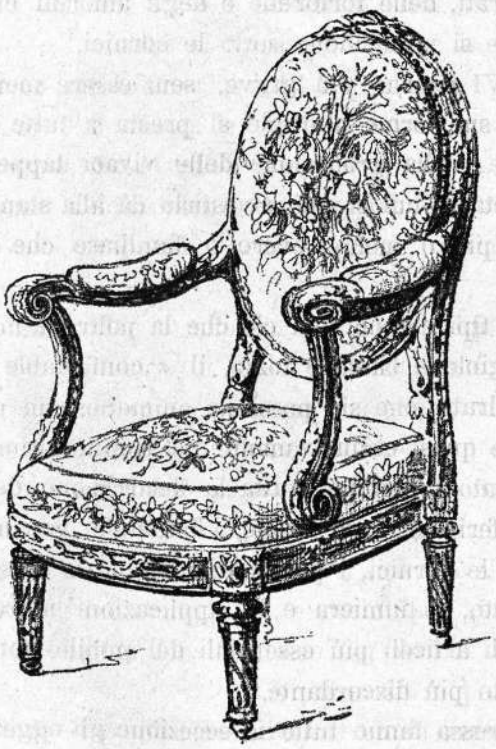
Scelte le sedie, adattato il mobilio, tutta la decorazione dell'appartamento deve riferirvisi, e le tavole, i buffet, le vetrine, le mensole, gli specchi, le cornici, i panneggiamenti e la stessa guarnitura del caminetto, la lumiera e le applicazioni murali devono armonizzare cogli articoli più essenziali del mobilio sotto pena di produrre l'effetto più discordante.

A questa regola espressa fanno tuttavia eccezione gli oggetti d'arte di piccola o mezzana dimensione, i quadri, le statuette, i busti, le ceramiche di valore, le mille bagattelle preziose che i veri conoscitori cercano con passione e che non mancano di aggiungere un grande interesse alla stanza dove sono raccolte, rendendone inoltre più originale e più ricca la decorazione.

Dopo il mobilio e forse anzi a pari con esso sono le stoffe che servono all'ornamentazione fondamentale del salone. In nessun'altra parte della casa esse non potrebbero meglio impiegarsi

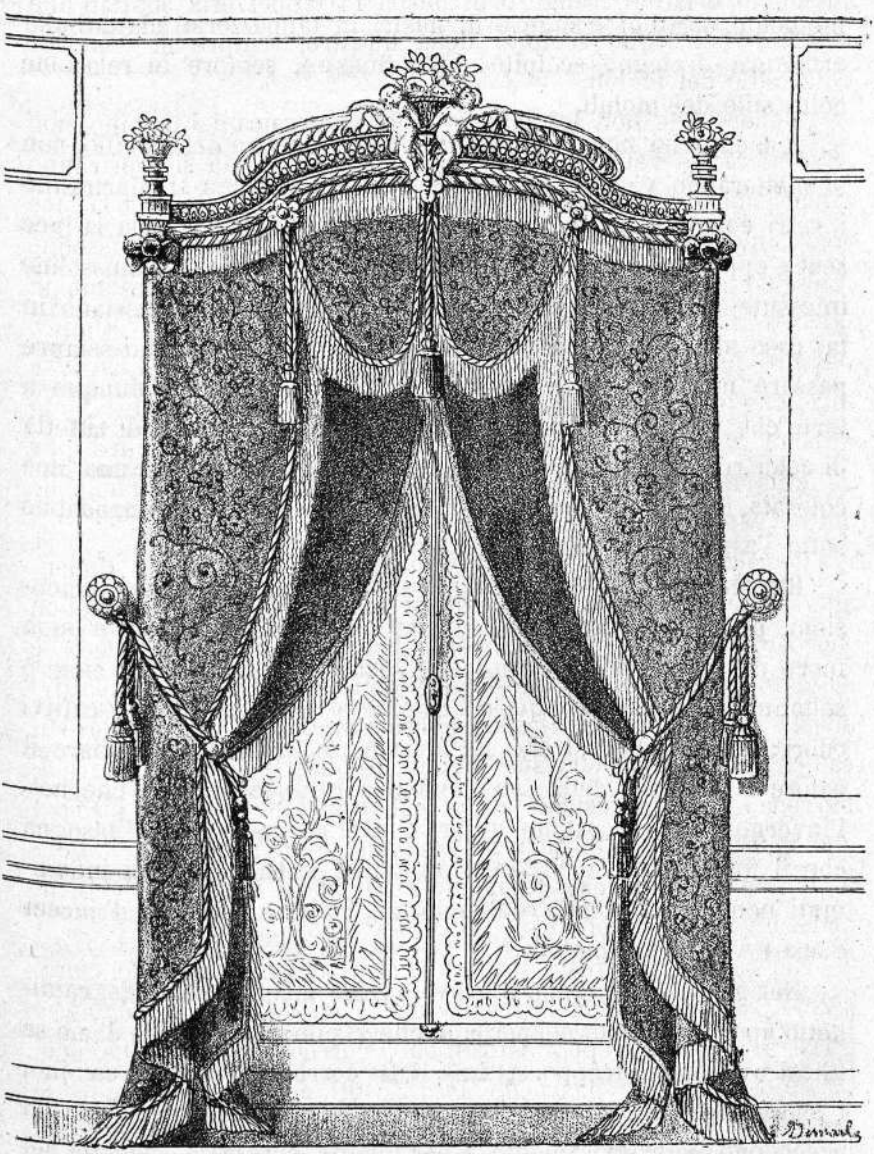
con maggior varietà, nè contribuire più felicemente al conforto e insieme all'eleganza della stanza.

E prima di tutto è di rigore un denso tappeto che almeno in inverno copra l'intero pavimento del salotto. D'estate si può senza inconvenienti surrogarlo con un largo soppedaneo facile a battere e a nettare; ma non si deve mai usare del pavimento cerato, troppo sonoro e troppo freddo per una stanza consacrata ai ricevimenti amichevoli e alle amabili conversazioni. Nulla è più gradevole e di maggior lusso del parare i muri con belle tappezzerie antiche o moderne, i cui soggetti siano ben e in rapporto col carattere generale dell'appartamento. Questi superbi panneggiamenti sono a dir vero sempre molto costosi, e piuttosto che tenderne di grossolani o di mediocri, meglio è coprire i muri con una stoffa simile a quella che copre i mobili, damasco, lampasso, reps o cretonne, se non si è contenti d'una ricca carta colorata.



Grande poltrona Luigi XVI coperta di tappezzeria.

Sempre di stoffa identica a quella del mobilio si faranno per maggior armonia le portiere e le cortine delle finestre. A tal uso convengono perfettamente i velluti lisci e figurati, i reps, i



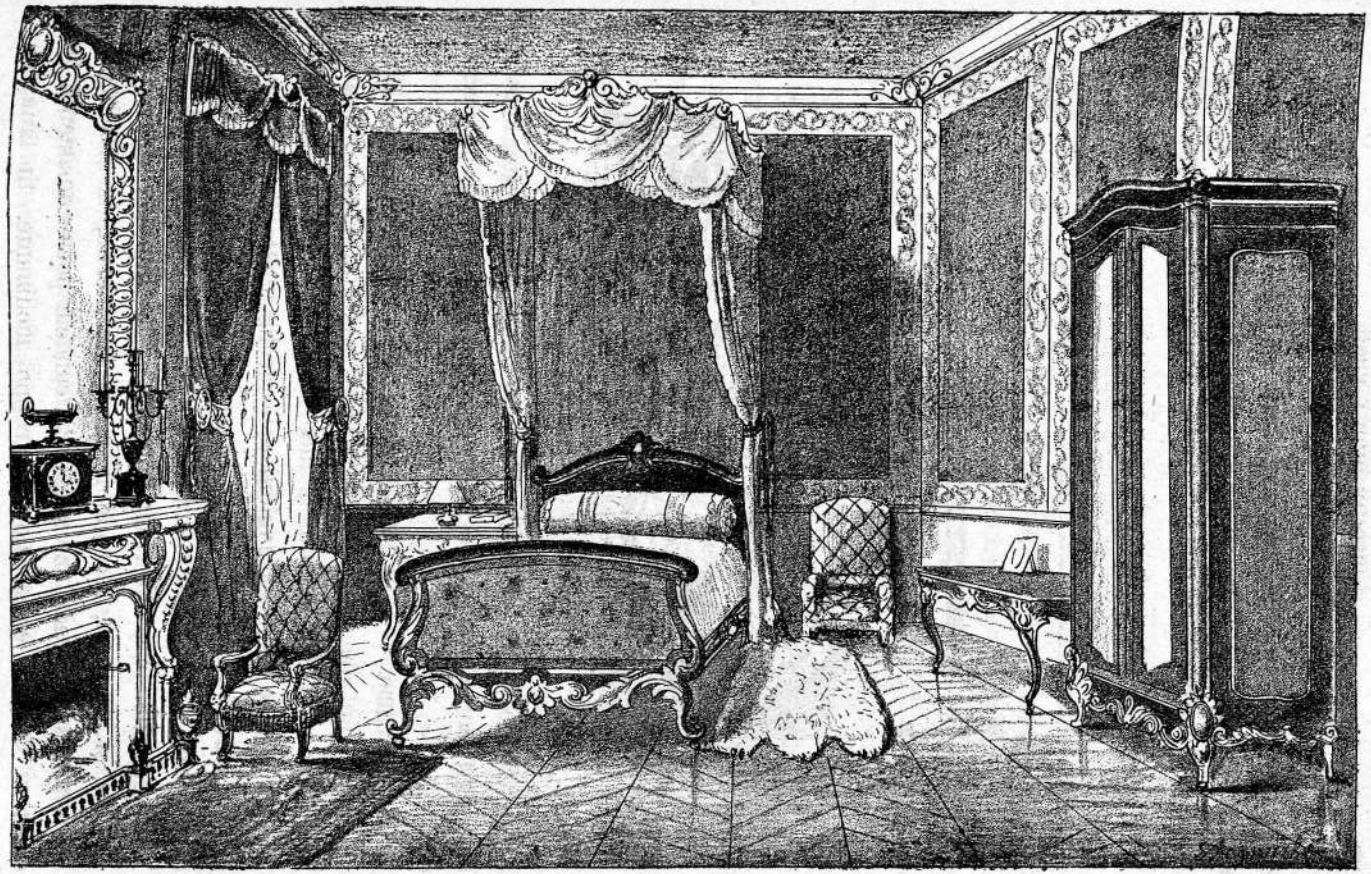
Decorazione d'una finestra di salotto. — Montatura di cortine in istile Luigi XVI.

damaschi di seta o di lana panneggiati secondo il gusto del momento, orlati di frange o di nastri in tappezzeria adattati alle armature di legno scolpito delle finestre, sempre in relazione collo stile dei mobili.

A meno che non lo richieda la forma arcaica del mobilio, non si metteranno vetriere alle finestre del salotto; ma si copriranno i vetri con un tessuto trasparente e leggiero che setaccia la luce senza opporsi alla perfetta illuminazione del locale. Le mussoline intessute d'oro o ricamate, il tullo, la guipure si prestano in tal caso alle più fortunate combinazioni, mentre lasciano sempre passare una bella luce bianca nell'appartamento. È dunque a torto che vengono qualche volta posposte alle cortine di taffettà di color rosso o turchino, traverso le quali non passa che una luce colorata, forse molto gradevole all'occhio, ma poco raccomandabile sotto l'aspetto dell'igiene.

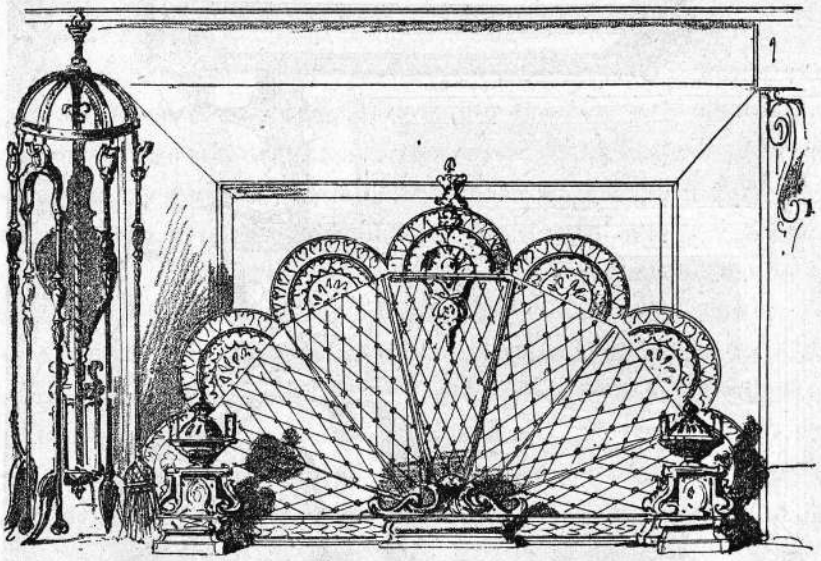
Riscaldamento. — Il salotto, qualunque siano le sue dimensioni, può essere convenientemente scaldato da un chiaro e buon fuoco di legna in un caminetto ben costruito. Difatti non è soltanto essenziale che questo caminetto non dia fumo o cattivi odori; importa altresì che sia abbastanza grande per inviare il calore e l'allegria della sua fiamma a tutte le persone che nell'inverno vi si accostano a far conversazione; inoltre bisogna che il focolare sia abbastanza profondo, perchè i ciocchi infiammati non possano mai, rotolando sugli alari, rischiare d'incendiare i vestiti e i mobili.

Nel salotto, del resto, il grave e reale inconveniente del caminetto aperto sta tutto nel pericolo che vi può essere per le dame se gli si avvicinano troppo. Attirati dalla corrente d'aria del camino, i leggieri volanti, i nastri dei loro vestiti, a contatto del fuoco si accendono improvvisamente, e per quanta prontezza si metta nel soccorrere la vittima d'un così sgraziato accidente, è sfortunatamente raro che le si possano risparmiare bruciature dolorose.



L' APPARTAMENTO — CAMERA DA LETTO.

Ad evitare queste disgrazie sarà sempre prudenza porre davanti al caminetto uno di quegli schermi o parascintille metallici che riparano dalla fiamma senza impedirne l'irraggiamento.



Il caminetto del salone e suoi accessori

Se ne fanno oggigiorno di affatto speciali per salotto, che si spiegano come ventagli e uniscono una reale utilità al pregio decorativo.

Illuminazione. — L'illuminazione a gas o ad olio non conviene al salotto più che alla sala da pranzo, sopratutto nelle sere di ricevimento, in cui soltanto la luce temperata delle candele può far spiccare le belle carnagioni e le ricche telette. Perfino nelle grandi serate officiali, il gas, troppo brutale e troppo caldo, è raramente impiegato e si utilizza piuttosto la luce elettrica.

Nei candelabri, nei viticci murali, nelle lumiere sospese al soffitto, si abbrucia, secondo la moda del giorno, la stearina e la paraffina, malgrado che questa dia candele poco consistenti, le quali si torcono e sgocciolano troppo facilmente. In famiglia

invece si veglia nel salotto leggendo, chiacchierando, ricevendo senza cerimonie gli amici intimi, alla luce d'una buona lampada e sotto il riflesso d'un elegante paralume.

GABINETTO DI LAVORO.

Mobilio. — Poche case oggidì sono sprovviste di una *biblioteca*. Ai nostri tempi infatti i libri son necessari quanto il pane; bisogna istruirsi, bisogna sapere, occorre nutrire lo spirito non meno del corpo, o almeno riposarsi quotidianamente dalle fatiche e dalle noje con amene letture.

Grande o piccina la biblioteca è dunque ormai un mobile indispensabile della casa, tanto in città come in campagna, e bisogna adoperare tutto il giudizio e tutta la cura di cui si è capaci per comporla. Un buon libro che si compera è un amico che si acquista, un ospite intimo compiacente e discreto che senza costare nè imbarazzare è sempre pronto a dare, interrogato, un avviso, un consiglio, un'idea.

Certo che lo spazio troppo ristretto di cui possiamo disporre nella maggior parte delle abitazioni urbane, permette assai raramente di consacrare una stanza intera alla biblioteca. Bisogna per ciò che l'esercizio d'una professione liberale necessiti l'installazione d'un *gabinetto di lavoro*, d'uno *studio* almeno, dove è naturalmente il posto dei belli e buoni libri. Ma nelle case più modeste, quanti spazi perduti, quanti angoli vuoti o mal riempiti restano ancora nel salotto, nella sala da pranzo o nella stanza da letto da occuparsi utilmente con una biblioteca, uno scaffale, una semplice assicella con un numero sufficiente di opere ben scelte! In città, dove ormai con tanta facilità possiamo procurarci i libri, non v'è famiglia, per quanto povera, che non possa concedersi questa ottima soddisfazione; e nelle campagne, dove l'istruzione fa rapidi progressi, la biblioteca domestica è tanto

più indispensabile quanto più il casale si trova discosto da ogni centro intellettuale.

Dappertutto dove è necessario o possibile trovar posto per un gabinetto di lavoro, la biblioteca ne deve essere il mobile essenziale e caratteristico. Non c'è bisogno che sia di legno prezioso o delicatamente scolpito. La quercia, il noce lavorati semplicemente convengono specialmente a quest'uso. Se ne fanno mobili completi in istile Enrico II o Luigi XIII, seri e comodi, adatti a un gabinetto di studio molto meglio del palissandro e del mogano.

Lo scrittore al suo tavolino.

Sotto l'aspetto dell'igiene è sopratutto la sedia o la tavola da lavoro che bisogna scegliere e collocare giudiziosamente nelle condizioni più favorevoli. Si aumenta sempre di molto la fatica cerebrale e s'incontrano gravi disordini gastrici e intestinali col tenersi per lunghe ore curvato sopra una tavola troppo bassa e restando seduti su una sedia incomoda o troppo dura.

Soffice, elastica, coperta di cuojo o di marocchino piuttosto che di stoffa, dev'essere una buona poltroncina da lavoro e avere uno schienale basso ed imbottito, perchè, raddrizzandosi, le reni trovino un solido appoggio.

Sulla scrivania, che riceverà la luce da destra a sinistra, è utile, qualunque sia la sua forma, di collocare un leggío abbastanza alto per potervi scrivere comodamente senza incurvarsi; meglio ancora sarebbe lavorare sovente in piedi sopra uno scrittojo speciale, una credenza o qualunque altro mobile che si farà collocare in vicinanza d'una finestra o in qualche altro sito bene illuminato.

Riscaldamento. — Illuminazione. — D'inverno la temperatura del gabinetto di lavoro non può essere inferiore a diciotto gradi, e per mantenerla a questo livello bisogna far oggetto d'una attenta sorveglianza il caminetto dove si fa fuoco. Scaldando il locale con una stufa od un calorifero, a dir vero, si è sbarazzati da questa preoccupazione; ma si arrischia allora d'aver troppo caldo e di subire tutti i disturbi delle emanazioni carboniche, privandosi nello stesso tempo dell'allegra vista della fiamma e del piacere di stuzzicare il fuoco, così caro alla maggior parte degli scrittori e dei filosofi.

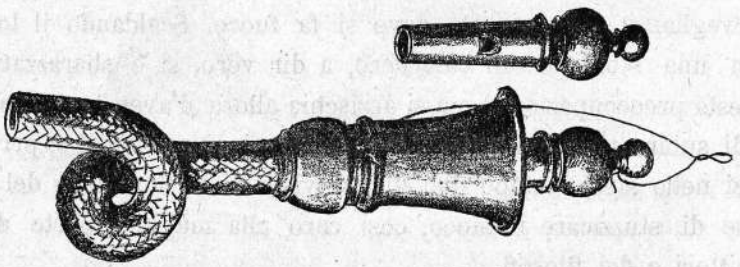
La questione dell'illuminazione artificiale è non meno importante, ma più facile a risolversi. Una buona lampada ad olio, circondata da un ampio paralume opaco che riflette bene la luce, è difatti il solo apparecchio che si possa ancora impiegare nei lavori di tavolino senza troppo inconveniente per gli occhi.

Oltre al mobilio speciale, la biblioteca e la scrivania, che caratterizzano il gabinetto, un certo numero d'altri oggetti, quali cartelle, casellari, vetrine, scaffali, possono trovar posto nel gabinetto di studio, tanto più utilmente quanto meglio in rapporto colla professione ed i gusti del padrone di casa. Uno scienziato non adotterà dunque perciò gli stessi mobili d'un letterato, l'ar-

tista non assetterà il suo studio come l'affarista il suo gabinetto, o come il giornalista il suo ufficio. Le stesse opere che quest'ultimo porrà in biblioteca non saranno più quelle scelte dal chimico o dal medico.

Così per gli uni la decorazione di questa stanza sarà affatto capricciosa e pittoresca e ottenuta con quadri, statuette, ceramiche, roba chinese; per gli altri sarà seria e scientifica, e composta soltanto di istrumenti di studio, di oggetti speciali, come barometri, microscopi, sfere e rilievi geografici, il cui aspetto complessivo in un gabinetto ben tenuto non mancherà di produrre anch'esso un gradevolissimo effetto.

Finalmente, più d'ogni altra stanza dell'appartamento, quella di lavoro deve essere silenziosa e perciò isolata; così, per evitare



Tubo acustico e suo fischietto.

ogni perditempo, è indispensabile che sia in comunicazione coll'anticamera per mezzo d'una soneria elettrica, o meglio ancora di un tubo acustico che permetta al padrone di casa di chiamare un domestico e di dare un ordine senza muoversi dal suo posto. Il tubo acustico, terminato da un'imboccatura dov'è assicurato un fischietto di richiamo, si adatta alle orecchie o alle labbra secondo che si vuol ascoltare o parlare. Meno soggetto a guastarsi del telefono, esso basta per la comunicazione a breve distanza, e può essere installato dappertutto con poca spesa.

STANZA DA LETTO.

La stanza dove si dorme, per quanto sia intima, non è meno meritevole delle altre d'essere igienicamente e confortabilmente mobiliata. Non accade tuttavia sempre così; la maggior parte delle famiglie modeste sacrificano troppo spesso, per ostentazione o per necessità, perfino gli elementi essenziali del benessere e della salute al bisogno di comparire.

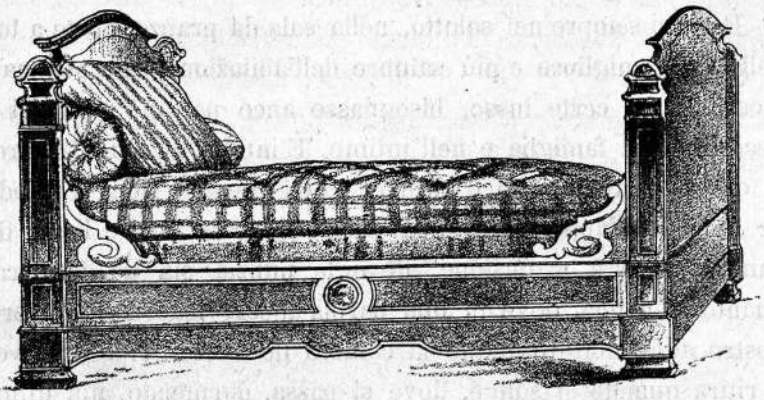
È quasi sempre nel salotto, nella sala da pranzo, poste a torto nella parte migliore e più salubre dell'abitazione, che si ama far mostra di un certo lusso, bisognasse anco per ciò privarsi del necessario in famiglia e nell'intimo. È inutile dire dell'assurdità di questa pratica sotto il riguardo dell'igiene e della comodità. Se havvi nell'appartamento un locale dove la luce e l'aria debbano entrare a profusione, dove la pulizia sia da desiderarsi quanto la calma, dove in una parola faccia piacere di vivere a nostro agio, non è dunque la camera dove ci si riposa, dove ci si ritira quando si soffre, dove si passa, dormendo, più di metà della vita?

Per quanto vanesia e mondana sia una donna, per quanto gusto provi ai ricevimenti, alle visite, alle serate, non è il salotto, fra tutti i locali dell'appartamento, che essa preferisce, non è il gabinetto; le sue segrete simpatie sono riservate per la sua camera da letto; ad ammobiliarla, ad adornarla essa mette tutto il suo gusto, tutte le sue attenzioni e le sue delicatezze.

Sarebbe dunque un grande sbaglio il trascurare la camera da letto quando si monta casa. Non che si debba spender molto per l'ammobiliamento e la decorazione; il lusso vi deve cedere assolutamente il passo alla comodità e specialmente all'igiene; ma ancora dopo aver scelto a quest'uopo una camera perfettamente chiara e ben aerata, è necessario porvi dei mobili speciali,

semplici e piacevoli ad un tempo, fatti insomma meno per la vista che per l'uso.

Il letto ne sarà il mobile principale, e la forma e la disposizione di questo determineranno quelle degli altri mobili. Non bisogna collocarlo in un'alcova, dove l'aria si confina troppo facilmente, nè bisognerà contornarlo di tende spesse di lana, o di altra stoffa, che s'impregnano troppo presto di polvere, delle cattive emanazioni della casa e forniscono un sicuro asilo

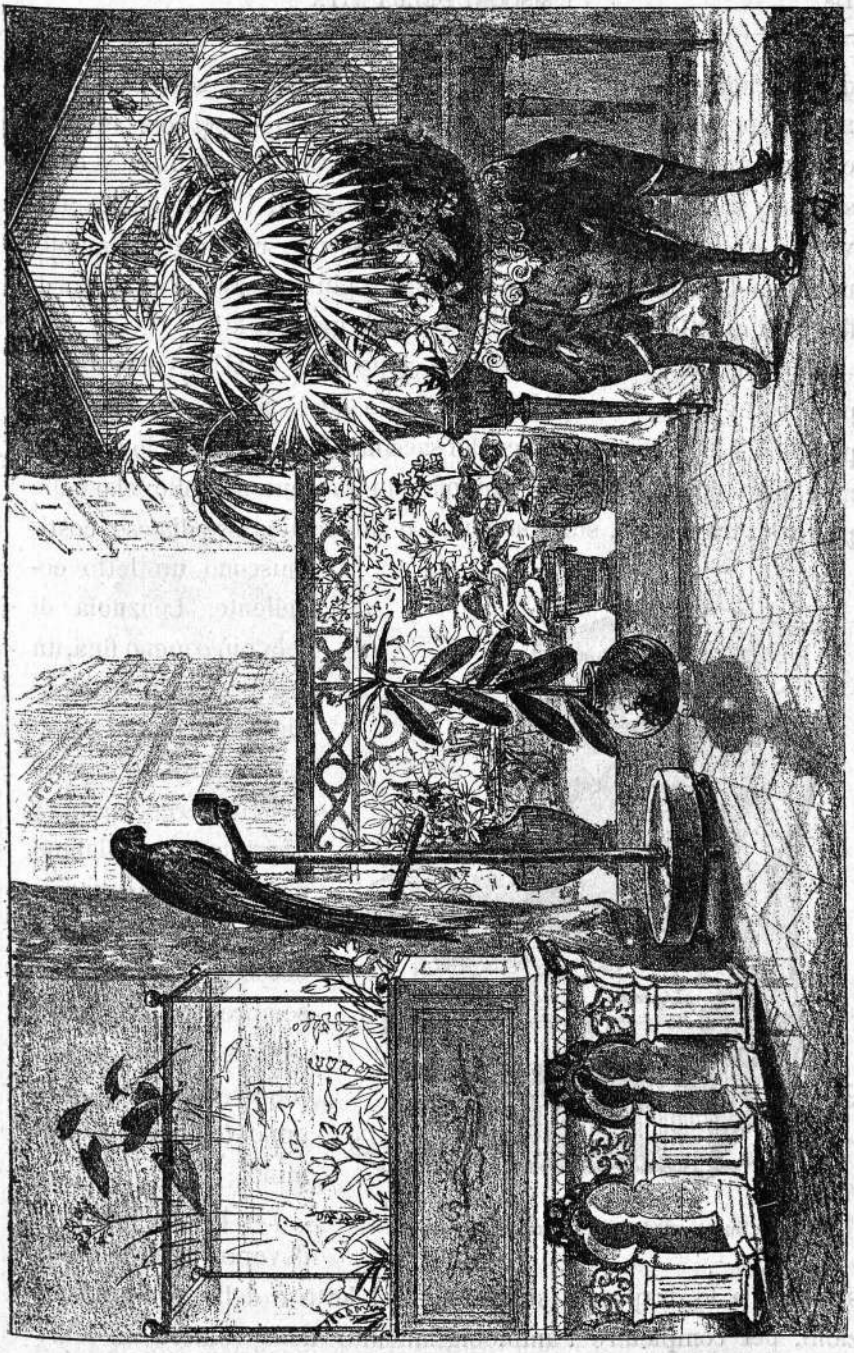


Il letto e la sua guarnitura: elastico, materasso, guanciale, capezzale.

agli insetti parassiti. Sarà molto igienico e comodo ad un tempo di non accostarlo al muro se non da una delle estremità, lasciando uno spazio dai due lati, perchè due persone che dormano nello stesso letto possano, senza scomodarsi, entrarvi e scenderne.

In tali condizioni, si potrà far la scelta d'un letto a colonne senza inutili e pesanti cortinaggi, di un letto alla romana dal cui baldacchino scendano quattro leggiere tende sui ferri che lo sorreggono; oppure, come è la moda in oggi, di uno di quei letti, il cui padiglioncino, attaccato al muro, è guarnito soltanto da due tende a bracciuoli che si fissano presso il capezzale.

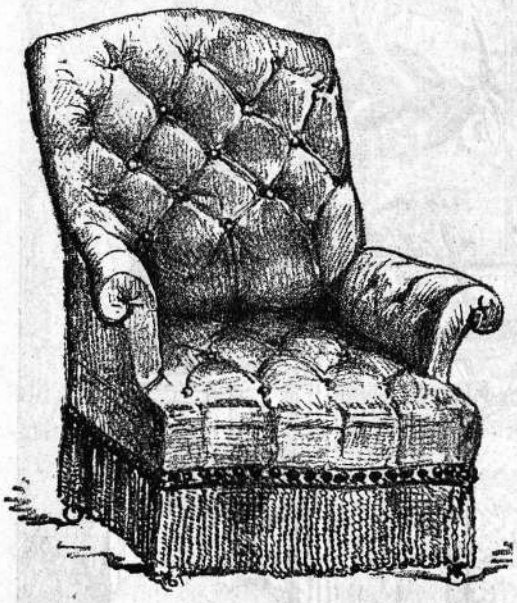
Quantunque il letto di ferro sia particolarmente raccomandato



ANIMALI E PIANTE D'APPARTAMENTO.

dagli igienisti, è tanto duro, freddo e guarnisce così poco, che non si potrebbe davvero insistere per farlo accettare in una camera un po' graziosa e comoda. Purchè la profusione delle sculture e delle decorazioni non vi moltiplichi i « nidi della polvere » e che tutte le parti possano esserne ripulite facilmente, un buon letto di legno non è proprio più malsano d'un letto di ferro, e quanto è più decorativo e più gradevole!

Ma non è tanto del legno del letto che ci si deve preoccupare sotto il rapporto igienico, quanto degli accessori che compongono il letto stesso. Invece del saccone di foglie di cui lo si guarniva altra volta, è ben più comodo un saccone a molle elastiche posto su traversine, sul quale uno o due materasse distese costituiscono un letto eccellente. Lenzuola di tela più o meno fina, un traversino, un guanciale di piume o di crino, coperte spesse per l'inverno, leggiere d'estate, completano d'ordinario la guarnizione. A questi elementi necessarii, che devono sempre essere puliti senza eccezione, le persone freddolose aggiungono volontieri il piumino.



Poltrona inglese moderna, rimborrata e trapuntata.

A piè di logica si devono scegliere le seggiole e le drapperie sullo stile del letto e delle sue guarnizioni, per completare l'ammobigliamento della camera da letto.

Tuttavia si può lasciare alla fantasia qualche latitudine senza pericolo di guastare l'armonia. Ai mobili di puro stile, generalmente si preferisce oggigiorno, per l'uso affatto intimo cui sono destinati, le sedie, le poltrone, i canapè moderni di legno coperti di stoffa rimborrata e trapuntata. Un mobile di questo genere, apprezzatissimo delle signore, ne sostituisce assai vantaggiosamente, nella camera da letto, il canapè del salone; questo è la sislonga od agrippina. È un vero lettino dove ci si riposa

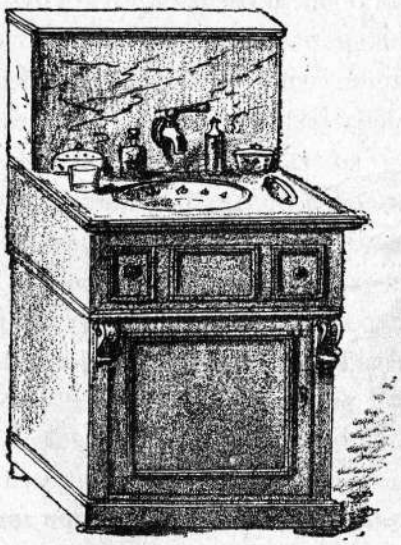
Sislonga od agrippina.

meglio che in un seggiolone, dove fa comodo adagiarsi dopo una breve indisposizione, e dove si può, nel giorno, coricare e cambiare un ammalato.

Oltre al letto ed alle sedie, l'ammobigliamento della camera da letto comprende una quantità di altri mobili più di utilità che di decorazione, fra i quali emergono l'alto armadio a specchio ed il classico cassettone colla tavola di marmo. Si guarniscono le finestre con tende spesse, per attutire i rumori della strada e temperare la vivida luce del sole; si sospendono al muro, senza alcuna pretesa artistica, ritratti, fotografie, incisioni ed ogni

altro oggetto che possa ridestare piacevoli ricordi. Non v'ha nulla di migliore, di più morale, di più sano, come vivere framezzo a quegli intimi regali, testimonii del passato, che segnano le tappe della vita, o ci sono preziosi per la mano che ce li diede.

Riscaldamento. — Illuminazione. — Di tutti gli apparecchi di riscaldamento possibili, uno solo conviene perfettamente alla camera da letto. Questo è un buon caminetto da legna che tiri bene; e preferibilmente un caminetto ventilatore che, in estate, produca una corrente bastevole per rinnovare l'aria della camera, portando via tutte le cattive emanazioni. La migliore illuminazione artificiale è quella che si ottiene mediante una lampadina o la bugia.



Toeletta con serbatojo.

Gabinetto di toeletta. — Sala da bagno. — È cosa importante, non solo pel benessere come per l'igiene, di aggiungere una toeletta al mobiglio della camera da letto; ma è specialmente vantaggioso, in riguardo alla pulizia e alla comodità, che i diversi apparecchi che servono alle abluzioni, siano collocati in un gabinetto speciale piuttosto che nella camera stessa. Per tal uso, si fanno oggi toelette a serbatojo perfettamente combinate, in cui è facile, mediante un tubo, condurvi l'acqua di casa.

Con pari facilità si può pure alimentare, nel gabinetto di toeletta, tanto un apparecchio idroterapico, quanto un bagno col suo riscaldatore, e questa comodità così utile in un appartamento, completa bene l'ammobigliamento della camera da letto.

ANIMALI E PIANTE D'APPARTAMENTO.

A molte persone non basta d'avere un'abitazione spaziosa, un appartamento piacevole ed ammobiliato bene. La casa pare loro vuota e fredda, se non v'ha nulla di vivo che l'anima; vediamo quindi generalmente le persone sole, i celibi, le zitellone, le coppie senza figli contornarsi d'animali o di fiori che li distraggono, li divertono o semplicemente loro « tengono compagnia ».

Quà, è un bel cagnolino riccioluto che si custodisce e si guasta a forza di vizi; lassù, uno stupendo gatto che si coccola; altrove, un grosso pappagallo che malgrado i suoi strilli e il suo cicaleccio, gode di tutte le carezze della padrona di casa. A questi animali domestici, ma più o meno chiassosi, scorrazzatori o sporchi, molti pacifici cittadini preferiscono ora i tranquilli pesci rossi nuotanti nell'acquario dalle pareti di cristallo; tuttavia, in generale, sono gli uccelletti che si preferisce sentir cantare e vedere svolazzare intorno a noi; per cui, sia in città, come in campagna, la voliera occupa in certe case un posto considerevole.

Il cómpito delicato di allevare, nutrire, governare gli uccelletti di gabbia incombe d'ordinario alla ragazza. Se ci si accontenta delle graziose e resistenti specie dei nostri climi, come fringuelli, pettirossi, canarini, cardellini, capineri, basta, per vero dire, l'esattezza ed alcune piccole cure; ma una continua vigilanza e moltissime precauzioni sono indispensabili, se si intraprende l'allevamento di quei rari uccelli esotici che i colori delle penne o le abitudini rendono così seducenti: bengali, senegali, becchi di corallo, vedove dal collaretto, e tanti altri, che sono disgraziatamente così difficili da preservare dal freddo della nostra stagione invernale, neppure nelle case meglio chiuse.

Giardinetti di finestra. — Non è forse minore il piacere che si prova nel coltivare le piante in casa, pur impiegandovi molto

minor attenzione e minori cure. Il gusto per i fiori produce infatti una delle più belle gioje dell'esistenza e basta potervi consacrare pochi minuti al giorno.

Non occorre, per ciò, possedere nè un vasto giardino, nè un'ajuola, nè una serra calda. Una cassetta sul balcone, alcuni vasi su una finestra esposta a meriggio, bastano a soddisfare questo godimento; e questi giardinetti sospesi, anche nei quartieri più popolati, possono esser teatro di fenomeni interessanti, di meravigliose fioriture.

Una vite vergine, un rosajo rampicante, aggrappati alle sbarre di un verde pergolato, un quadro di campanelle e di cobee, una guarnizione di piselli d'odore o di fagioli di Spagna, rendono più chiaro ed allegro quel lembo di cielo che si vede dalla finestra, nella caliginosa atmosfera delle città.

L'annaffiatura quotidiana d'una pianta di viole del pensiero, d'un cespo di balsamine o di petunie, basta per rompere la noja di un'esistenza sedentaria; il gradevole aspetto di un tropeolo o d'un garofano i cui colori sfolgoreggianti attirano e fermano lo sguardo viene spesso a cambiare in meglio il corso di idee monotone o penose.

Su qualsiasi ristretto spazio che la si pratichi, questa orticultura aerea procura, all'operaja che lavora, al filosofo che pensa, al malato che languisce nella stanza delle visite svariate ed impreviste.

Di buon mattino sono i passeri del quartiere che vengono a beccare nel verde, pigolando; poi giungono le api, serie, metodiche, farragginose, che si ficcano, già tutte infarinate di polline, nel tubo semi-aperto dei fiori giovani, per succhiarvi una gocciolina inzuccherata, in cambio del messaggio amoroso che portano. Seguono le farfalline bianche, leggiere, vispe, allegre, posantesi qua e là, sulle corolle d'oro e d'argento, il tempo appena di stender le ali; non di rado pure è qualche grosso e pigro cala-

brone, da qualche giorno in giro, che viaggia di tappa in tappa e trovando quei fiori sì ben nutriti, li tasta, li fiuta, li palpeggia da abile conoscitore, e poi, d'un tratto, più ingordo dell'ape, invece di accontentarsi di succhiarne il nèttare, li ferisce nel fianco con un colpo della sua formidabile ganascia!

State in osservazione, qualche calda giornata di luglio, per alcuni minuti dietro al verde paravento delle campanelle e delle aristolochie.

Ecco giungere, con un rumor sordo, la superba zilopia violetta, il cui corpo e le ali hanno riflessi dell'acciajo pulito; poi, più tardi, retto su quattro ali vibranti, rapida, premurosa, senza posarsi mai, una grossa farfalla pelosa, color ruggine e grigio ferro, la splendida sfinge, che senza toccarli e sempre svolazzando, ficca la lunga tromba in fondo al fiore con tutta la delicatezza dell'uccello-mosca, di cui possiede la grazia e la leggerezza.

Caduta la notte, finalmente, la serie dei visitatori alati non è ancora esaurita. A loro volta, numerose falene si buttano con violenza sui fiori, che spesso serbano per questi misteriosi amici i loro profumi più soavi, e allorquando, a quell'ora tarda, si veglia alla luce d'una lampada, presso alla finestra socchiusa, si trova ancora piacere a vedere svolazzare attorno alla lucerna, sotto la ventola, una miriade di farfalline dalle ali d'argento!

Seminiamo dunque e piantiamo dei fiori sulle nostre finestre, poichè sono un lusso piacevole, il più utile ed il meno costoso dei passatempi.

MANTENIMENTO IGIENICO DELL'ABITAZIONE.

Le recenti scoperte della scienza hanno sconvolto, come tante cose, anche tutte le tradizioni, tutti i sistemi delle nostre norme relative al mantenimento e alla pulizia della casa. Il mattino, come succede ancora in tante case di provincia, la donna di ser-

vizio, girava di stanza in stanza con un annaffiatojo conico, a forma d'imbuto, e pel filo d'acqua che ne usciva, disegnava alla svelta, sull'impiantito, dei rabeschi capricciosi.

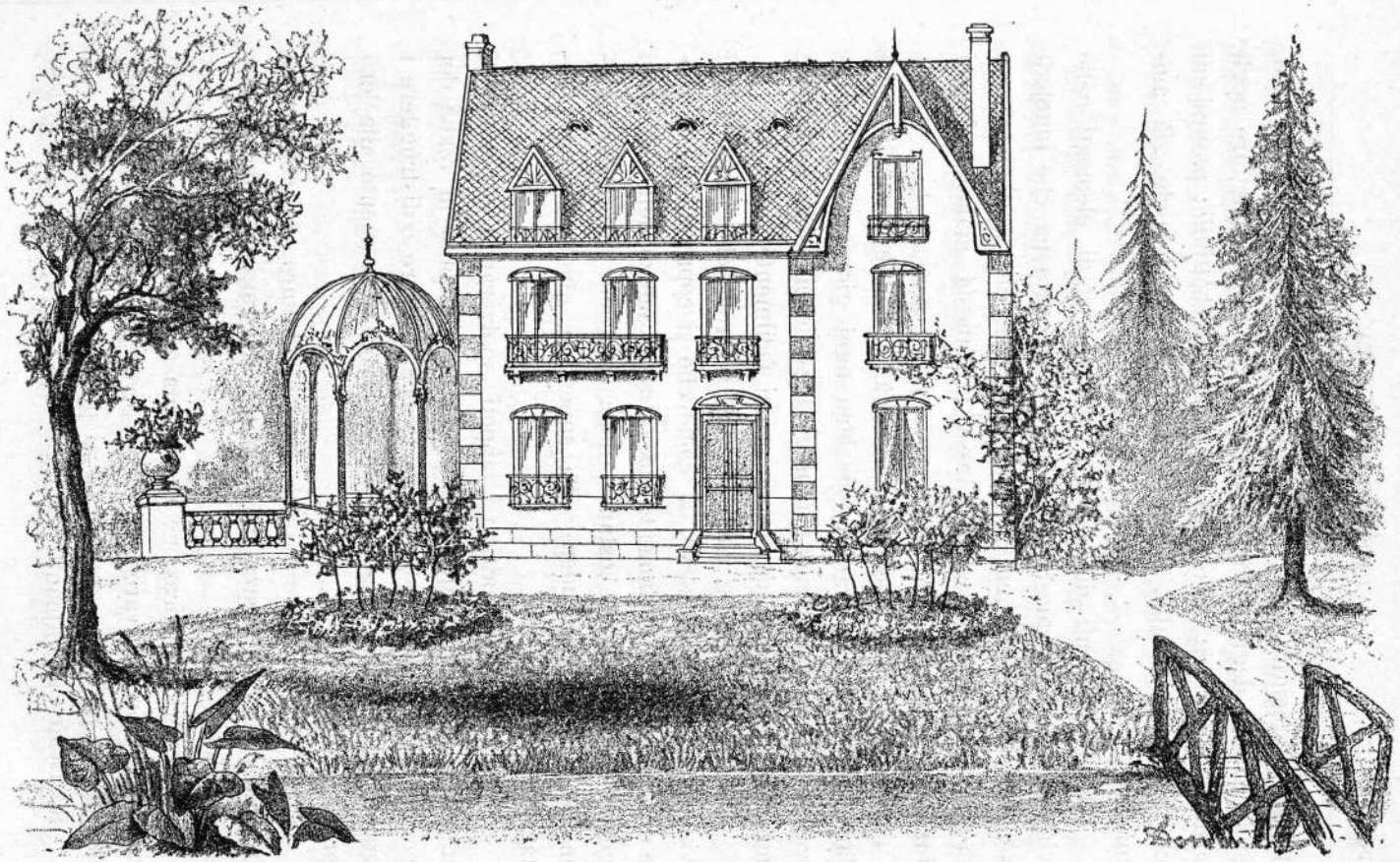
Questa dolce pioggerella, alla quale seguiva la spazzatura, si credeva che smorzasse la polvere. È possibile; ma colla polvere formava pure un vero terriccio framisto a fermentazioni ed a germi, che la granata spingeva in tutte le fessiture e buche del pavimento. Percui, se appena la casa fosse stata un po' umida, comparivano ad ogni momento muffe e funghi svariati dagli interstizii delle assi, probabilmente con una quantità di microbi che, secondo la loro natura, potevano influire molto sfavorevolmente sulla salute degli abitanti.

A questa pratica irrazionale, si aggiungeva, e lo si fa oggi ancora, la spazzolatura a fondo delle tende e dei tendoni, la battitura accanita dei letti e delle seggiole, la spolveratura col piumino dei mobili e dei muri.

Che c'è di più illogico e pericoloso, tuttavia, di questa pulizia apparente? È egli possibile che le nostre intelligenti donne di casa seguano ancora simili erronei costumi, dopo tutto quanto ci è stato rivelato sul modo di svilupparsi e di propagarsi delle più pericolose malattie, nei recenti lavori degli igienisti?

In qualsiasi appartamento, infatti, può aver dimorato una persona affetta da vajuolo, da febbre tifoidea, da grippe, o da qualunque altra malattia. I germi impalpabili o contagi che senza dubbio ha sviluppato, si sono disseminati nell'ambiente, hanno vagolato per l'aria della stanza, che dolcemente li ha deposti sui muri, sulla carta del parato, sul cornicione; o, protetti dalla polvere, hanno conservato tutta la loro maligna influenza, tutta la perniciosa forza loro.

Venga un malaugurato colpo di piumino! Ed ecco i terribili fermenti risvegliati e rimessi in circolazione, respinti nell'atmosfera insieme alla polvere sollevata, che presto ricadono qua e



LA CASA DI CAMPAGNA. — UNA VILLA NEI DINTORNI DI PARIGI.

là, sull'impiantito, sui mobili, sui vestiari, sulle mani, sul viso, sulle labbra degli « abitanti » la casa; eccoli penetrare negli armadi, socchiusi; insinuarsi nei colli delle bottiglie; posarsi sui cibi, il pane, il latte, il brodo, i piatti e le vivande già ammannite.

Alcuni momenti dopo s'introdurranno cogli elementi nelle vie digestive di questa o di quest'altra persona che ingojerà senza pensarvi quel nutrimento, e per poco che trovi il terreno favorevole, riprodurranno in essa la funesta malattia da cui furono generati!

Dimostrati dalla scienza moderna irrefutabilmente, questi fatti, gravi quanto strani, si rivelano ogni giorno, nelle nostre case, con fenomeni rimasti a lungo inesplicabili, ma che tutte le nostre donne di casa capiranno ormai facilmente.

Così è che il latte che impazza, il brodo che inacetisce, il vino, il pane, le conserve, il cacio che si coprono di « fiori » e di muffe, hanno certamente ricevuto per mezzo dell'aria i vari germi che, nella loro sostanza, determinarono tali reazioni chimiche, o fecero schiudere, alla superficie, quelle strane vegetazioni.

Scuotendo ogni mattino i tappeti, spolverando e battendo i mobili, non si fa dunque pulizia, ma si seminano in realtà dei pericolosi fermenti e dei microbi. Invece di levare o distruggere i germi, si spandono, si diffondono, si lavora attivamente alla loro propagazione.

Come fare adunque e qual sistema adottare per conservare la pulizia in casa, senza andar contro alla ragione, alla scienza ed all'igiene?

Un' imperiosa indicazione si presenta a tutta prima alle nostre massaje. Non sollevare punto la polvere, e per ciò, rinunciare più che si può, alle granate ed ai piumini!

Strusciare gl'impiantiti di legno colla cera, che tura le fes-

siture del legno dove gli atomi nocivi potrebbero ficcarsi. Non battere nè spazzolare i mobili se non all'aria aperta, fuori dell'appartamento, asciugarli con un panno asciutto, un cencio di lana, e lavarli, se si può, con una spugna intrisa in una soluzione antisettica di borace o di timol.

Turare finalmente tutti i recipienti, tutti i vasi, e tener al riparo dalla polvere le sostanze liquide o solide che servono all'alimentazione.

Per quanto semplici sembrino queste sole precauzioni, oltre che assicurerebbero la pulizia della casa, contribuirebbero pur anco molto alla sua salubrità. Utilissime e commendevoli in qualsivoglia circostanza, dovrebbero mettersi rigorosamente in pratica specialmente in tempi di epidemia.

LA VILLA.

La vita in campagna non è meno piacevole nè meno buona della vita di città; e se troppo spesso i cittadini considerano con aria di compassione i contadini, questi non invidiano altrettanto la sorte di quelli, come i borghesucci potrebbero crederlo.

Il desiderio solo di guadagnar denaro, è quello che spinge i campagnoli verso le città; mentre, regolarmente, anche il più stoico degli abitanti di grandi città, prova l'imperioso bisogno di andare ai campi a riposarsi, respirare un po' d'aria pura, cibarsi di un nutrimento sano, e, anche per un giorno solo, contemplare un vasto orizzonte, un cielo azzurro, i prati verdeggianti.

Nello stesso modo che è più naturale, la vita rustica è anche più facile, più dolce della vita di città; e di certo offre al cittadino che può prenderne l'abitudine, maggiori attrattive ancora

che al campagnolo il quale abbia trascorso tutta la sua vita al villaggio natio. Ritirandosi in campagna, il borghese, infatti, ci si impianta con tutti i comodi domestici ai quali è abituato. Il suo spirito è più illuminato, le sue cognizioni più vaste, le abitudini più igieniche. Egli può e sa procurarsi, nella nuova residenza, i comodi che il contadino non sogna neppure. Egli dispone più convenientemente la casa, e si nutrisce meglio; per mezzo dei libri e dei giornali si tiene in corrente col movimento intellettuale della sua epoca.

Certamente, in tali condizioni si vive meglio in campagna che in città; e la dimostrazione di questa verità sarà la logica conclusione della descrizione che stiamo per intraprendere d'una casa di campagna ben disposta.

LA LOCALITÀ E L'ABITAZIONE.

Per quanto uno sia amico della natura e della vita campestre, non basta trovare un paese attraente perchè si risolva ad abi-

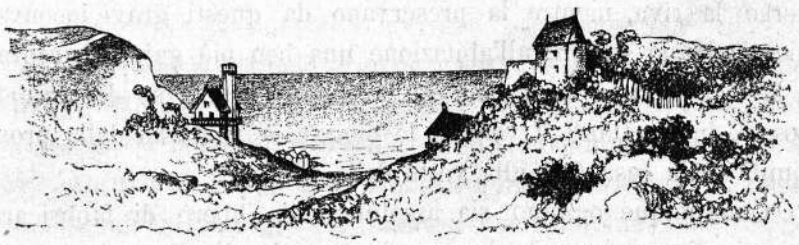
Situazione d'una casa di campagna sulle rive d'un corso d'acqua.

tarlo. Prima d'ogni cosa, bisogna ben assicurarsi che ci si possa vivere, che sia facile procurarvisi le risorse indispensabili per parare ai bisogni di ogni giorno e che le comunicazioni con la località dove si può mandar a provvedere, in qualunque epoca dell'anno, siano sicure quanto comode.

Questi vantaggi essenziali ben assicurati, si deve fare la scelta basandola sulle piacevolezze e sulle attrattive del paese; ma i gusti, a questo riguardo, sono altrettanto svariati quanto la località. A questi piacerà maggiormente, secondo i suoi progetti o le sue abitudini, la pianura piuttosto che la montagna; per quest'altri, l'ideale sarà di abitare in riva al mare; un cacciatore non potrà vivere che in un paese di boschi o di brughiere; un pescatore non capirà la vita di campagna che in un paese posto in riva ad un lago o d'un'acqua corrente.

La stessa diversità di sentire e di gusti si verificherà per la scelta della località, del tipo di casa da costruire, dell'orientazione a darle, della posizione degli annessi e dipendenze.

Per principio, non si deve costruire un'abitazione di piacere, una villa, in una buca, senza orizzonte e senza vista, su un suolo umido o acquitrinoso, malsano d'estate, in causa delle emanazioni, e d'inverno per l'infiltrazione dei muri, che dal pianterreno si eleverebbe sino ai superiori. Per quanto possibile si deve evitare il piede delle montagne, dove le acque scivolando sui pendii



Villa sulla spiaggia del mare.

vengono ad ammassarsi, e le vette, di accesso difficile e dove i venti soffiano con violenza tutto l'anno.

È a mezza costa, quando lo si potrà, su un suolo permeabile ed asciutto, o meglio ancora sulla cima di una collinetta o prominenza di terreno che bisognerà fabbricar la casa, colla facciata

esposta a meriggio od a levante; i suoi dintorni dovranno essere abbastanza piantati di alberi, perchè vi si possa trovare nell'estate, al riparo dei venti, il fresco e l'ombra.

La vicinanza d' una foresta non è soltanto vantaggiosa per i diversi piaceri che procura; ma la temperatura è anche più uguale in una regione imboschita; e l'influenza dei raggi solari, le grandi masse vegetali sviluppanti molto ossigeno, contribuiscono potentemente alla purificazione dell'aria.

Nei paesi montuosi, dove l'atmosfera è tanto pura e dolce nel giorno, il fresco della sera è generalmente piuttosto vivo. Ciò non succede in riva al mare dove le variazioni di temperatura nelle diverse ore del giorno sono assai meno sensibili.

La prossimità d'un'acqua corrente o d'un lago aggiunge, come quella dell' oceano, incontrastabile attrattiva alla campagna. Non bisogna però neppure piantare la casa che si dovrà abitare proprio in riva all'acqua; l'umidità, il fresco, le emanazioni del suolo spesso inondato non fanno che rendere malsana o incomoda l'abitazione.

Una terrazza, un parco, un giardino che scenda in dolce pendío verso la riva, mentre la preservano da questi gravi inconvenienti, danno sempre all'abitazione una ben più gaja apparenza, e la località non lascia più nulla a desiderare, se dei grandi boschi, intercettanti il vento e le piogge, s'innalzano dalla prossimità della casa fino alla vetta della collina.

Quantunque ognuno sia assolutamente libero di fabbricare la sua dimora secondo la propria fantasia, le dimensioni e lo stile d'un'abitazione sono quasi sempre imposte dall'importanza della proprietà, dalle abitudini del paese, dalla stessa topografia e dalla natura della contrada dove ci si propone di fabbricare. Nei dintorni di Parigi e di tutti i grandi centri, dove la campagna è già ricoperta di ville pittoresche, si può forse lasciar più libero corso al capriccio; ma non si potrebbe davvero

erigere un chalet in pianura, nè una casa campestre di genere normando in un sito alpestre, senza commettere un grave errore contro le regole dell'arte e del buon gusto.

Volendo costruire in una regione fredda e montuosa, convien fare un piccolo castello sullo stile Luigi XIII; mentre in un paese caldo e ondulato, se si desidera fabbricare una residenza piacevole, bisogna ricorrere alla villa italiana.

Costrutta la casa nel punto scelto, le dipendenze che la debbono completare, saranno necessariamente in armonia col corpo principale della casa, nello stesso modo che l'abitazione dovrà esserlo colla località che la circonda. Al corpo principale di fabbricato, a cui sta davanti il cortile tenuto sempre in ordine, si potrà spesso unire una serra, un giardino d'inverno, senza nuocere all'aspetto; ma bisogna aver cura di tenerne lontane le scuderie, i pollai, tutto ciò insomma che oltre allo sfigurare sarebbe causa di rumori o di emanazioni disgustose.

IL PARCO O GRAN GIARDINO.

Non è punto necessario di essere un riccone per darsi il lusso di adornare la casa di campagna con un parco o con un gran giardino. Ben modesto dovrebbe essere il rinchiuso dove non si potessero piantare intorno al fabbricato alcuni alti alberi, disegnarvi qualche viale girante attraverso le ajuole erbose.

Perfino in una piccola proprietà di reddito, è sempre facile, senza grandi sacrifizi, il consacrare un angolo di terra alla coltivazione, al lavoro di puro diletto. Ci si riposa dalle più aspre fatiche che esige il lavoro dei campi; ci si distrae, con piacevoli occupazioni, colle cure che richiedono giornalmente le attese messi, i futuri raccolti.

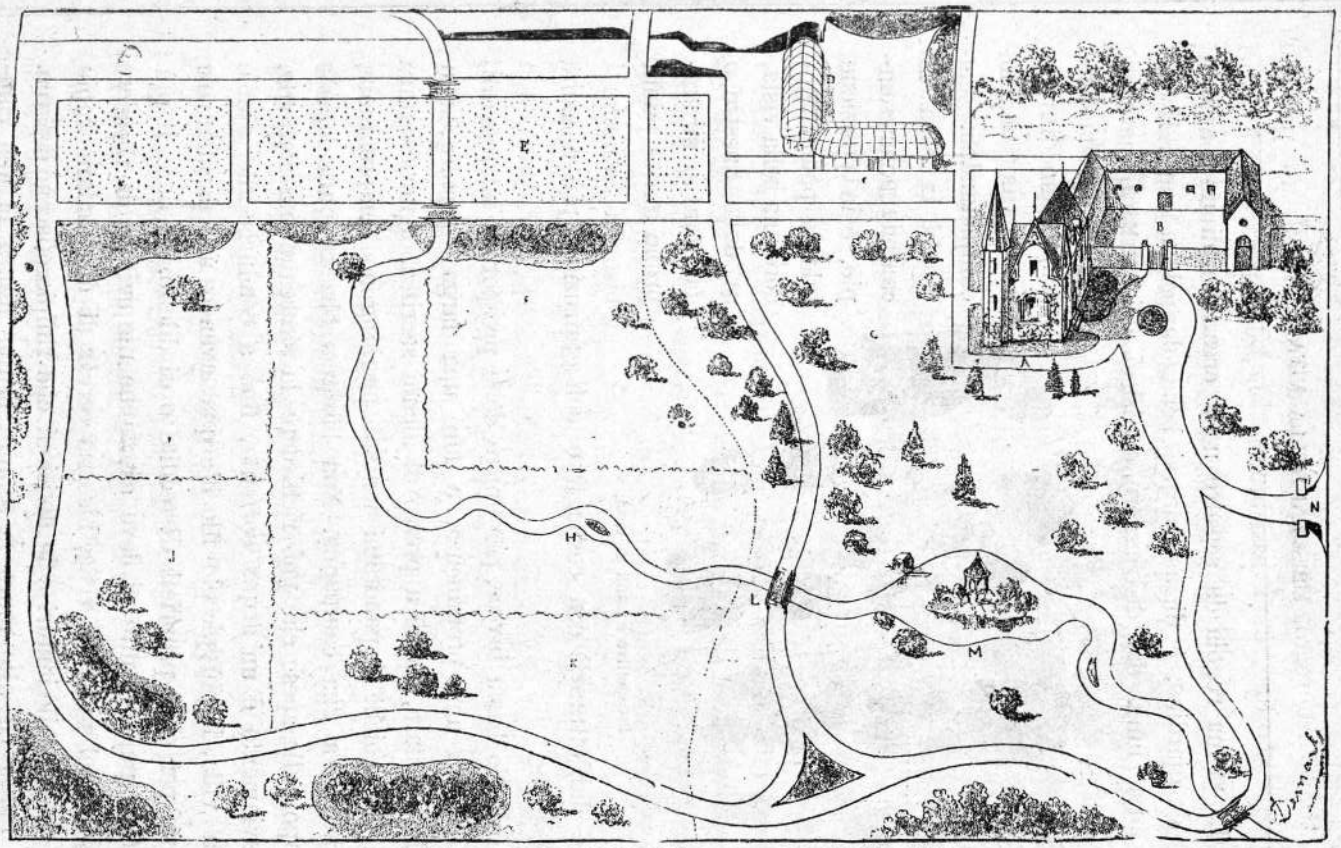
Per quanto bella sia la campagna dove si va soltanto per

riposare, non è punto male, d'altronde, di trovarvi, oltre al parco, dove spesso ci si annoja, una prateria dove si assiste in giugno al taglio dei fieni; un campo di grano che si vede mietere in luglio; una costa piantata di viti dove si prende piacere a vendemmiare in settembre. Eminentemente igienici, questi rustici lavori variano pure molto gradevolmente le distrazioni usuali che procura il soggiorno della campagna; la pesca, la caccia, le escursioni. Costituiscono una ginnàstica eccellente, e mentre fortificano il corpo, forniscono allo spirito una semplice e sana occupazione che lo preserva dalla noja.

Primi lavori. — Qualunque terreno, per quanto arido e sterile, può essere reso fecondo dalla mano dell'uomo, a forza di lavoro e di perseveranza; ma quando si tratta di creare un parco, d'ordinario si lavora su un suolo fertile o già coltivato, e tutto il problema consiste allora nel modificare lo spazio di cui si può disporre, secondo il piano proposto.

Per riuscire e far veramente una cosa di buon gusto, non sempre basta di impiegarvi zelo, attività e capitali sufficienti. Sono indispensabili nozioni estese pel giardiniere paesista, che vedendo la natura coll'occhio dell'artista, dovrà essere ora disegnatore, ora geometra, architetto, geologo, agronomo, botanico, orticultore.

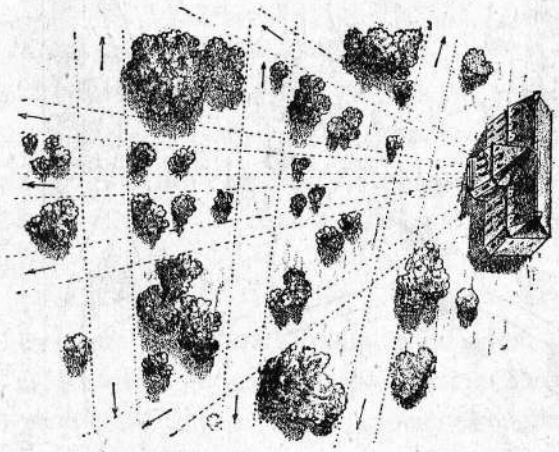
Prima di fare qualunque cambiamento nello stato delle cose, studierà a lungo e minutamente tutto il partito che ne potrà trarre. Egli non si occuperà soltanto di trasformare la sua proprietà fondiaria; dovrà pure tener calcolo, per evitare ogni contrasto dannoso, dell'aspetto del paese circostante, dell'apparenza e dell'effetto delle proprietà vicine. I suoi progetti ben concepiti e maturati, disegnerà i piani, stabilirà i preventivi, fino a che, fissato perfettamente sulle sue intenzioni, non abbia più che a metterle ad esecuzione senza paura di essere interrotto ad ogni piè sospinto da esitanze scoraggianti quanto costose.



PIANO D'UNA PICCOLA PROPRIETÀ DI DILETTO E DI REDDITO.

A. Casa padronale. — B. Scuderie e dipendenze per la servitù. — C. D. Serre. — E. Orto. — F. I. J. K. Pascoli e campi coltivati — G. Parco o gran giardino. H. Ruscello. — L. Ponte rustico. — M. Isola e padiglione. — N. Entrata.

La prima regola da seguire nella creazione di un parco o grande giardino, è di assicurarsi bene, dapprima, che i lavori da farsi, lungi dal distruggere qualsiasi dei vantaggi naturali della proprietà, contribuiscano invece a farli valer meglio completandoli.



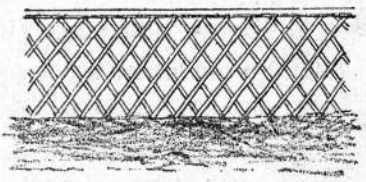
Prospettive e punti di vista.

Se la casa di campagna, per esempio, è in posizione tale da potervi godere una bella vista, se dalle finestre o dal terreno si scoprono ameni punti, bisogna guardarsi bene dall'otturarli con cespugli o con costruzioni più o meno fantastiche.

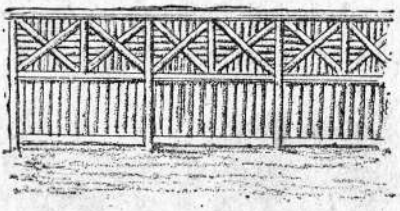
Quando basta invece, per aprire delle prospettive interessanti, il livellare una prominenza, o fare una larga apertura, non si deve esitare, anche a prezzo di alcuni sacrifizi, a far eseguire i lavori, poichè i panorami lontani aggiungono sempre molta attrattiva a una campagna. Non bisognerebbe neppure lesinar troppo sulle spese che può richiedere la ricerca d'una sorgente, lo sviamento d'un'acqua corrente, fino a condurla alle ajuole della villa, il più piccolo filo d'acqua avendo un considerevole valore per ogni proprietà di reddito o di diletto.

Così pure, mentre si deve assolutamente evitare di chiudere qualche bel punto di vista, bisogna cercar di dissimulare il più che sia possibile i muri e le divisioni che rimpiccoliscono il parco. Un lungo ed alto muro fa sempre brutta figura in una campagna; e spesso non ripara nè dai curiosi, nè dai ladri, più che

una siepe di folti cespugli, od un fossatello profondo, lungo il quale corra una chiudenda od uno steccato in legno aggiuntato in modo da formare barriera insormontabile per gli animali.



Chiudenda a graticcio.



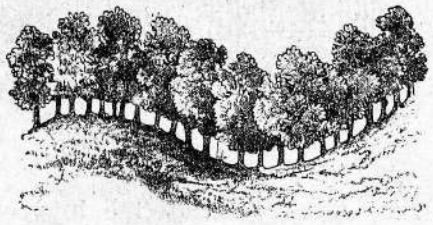
Steccato impenetrabile in legno.

Siano pure eleganti o rustiche queste chiusure, se intercettano la vista, val ancora meglio sostituirle con un fossatello in cui si piantino degli arbusti spinosi, e che possa, occorrendo, venir empito d'acqua. Se un muro, che non si può abbattere, impedisce la vista, invece di coprirlo di edera o d'altre piante rampicanti, bisogna, per quanto si può, nasconderlo sotto un terrapieno in cui si piantano arbusti o arbuscelli dalle foglie perenni.

Invece di procedere precipitosamente nell'esecuzione di questi lavori, è necessario non sacrificare mai nulla senza riflessione matura, rispettare per quanto si può la configurazione naturale del suolo, le ruine, gli antichi alberi specialmente, il cui atterramento è di sovente un errore irrimediabile. Quando si abbassano gli alberi in un terreno boschivo, non solo bisogna conservare, con tutti i loro rami, i più begli alberi, ma ancora conviene di lasciare qua e là dei gruppi intieri, i quali conserveranno fra le altre piante un carattere inimitabile di selvaggia natura. Una strada rinserrata, dei ruderi, un masso, un tronco coperto di vegetazione parassitica, ponno fornire al parco dei motivi di felice effetto, di gusto ben superiore, in ogni caso, a tutte quelle « fabbriche » di cui si fece un grande abuso nel secolo scorso, come: allegorie, attributi, tempii mitologici, iscrizioni e costruzioni puerili

o ridicole, quando non nascondevano uno sciocco orgoglio od una pretesa stupida.

Importa pure nel massimo grado evitare, in un giardino artistico, quelle interminabili siepi tagliate regolarmente, quei regolarissimi viali che se corrispondevano perfettamente allo stile classico e corretto dei giardini del secolo scorso, non sono più affatto in armonia col genere eminentemente irregolare dei parchi e dei giardini moderni. Ma pur rispettando gli alberi antichi, è giuocoforza sacrificarne un certo numero, quando si vuole rompere la monotonia di uno di questi venerabili viali. Facendolo con tutte le cautele, con tutto il gusto possibile, non è difficile di ottenere degli effetti graziosi.



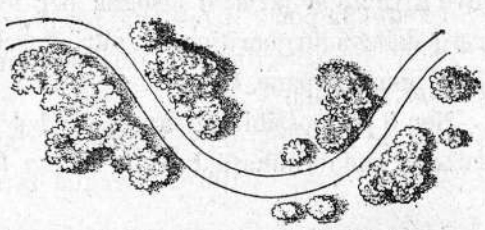
Viale d'alberi in un parco di stile regolare.

Viale convertito in gruppi d'alberi per grande giardino.

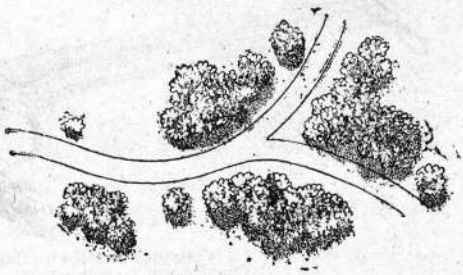
Viali ed ajuole. — Ben stabilita la disposizione del parco, disboscata e preparata per la cultura la superficie del suolo, è cosa essenziale prima di ogni altro lavoro il segnare il posto delle ajuole e tracciare i contorni dei viali. Tutto all'ingiro della proprietà dev'essere disegnata una prima ed importantissima linea, la quale consiste nel viale di circonvallazione. Lungi dal seguire servilmente le chiusure e di essere a loro parallelo, questo dovrà osserne separato quanto possibile per mezzo di folti cespugli e terrapieni che ne mascherino la vicinanza. Per mezzo di curve eleganti e di contorni graziosi, verranno a riallacciarsi a questo viale principale i viali secondari,

tracciati tutti per condurre rapidamente, quanto gradevolmente verso uno scopo determinato, affinchè chi passeggia non sia tentato ad ogni momento di scorciar la strada passando attraverso le ajuole.

A meno di assoluta necessità, questi sentieri non saranno mai paralleli, nè doppi; le loro diramazioni dovranno separarsi nettamente al punto stesso della biforcazione. Occorrerà pure evitare che s'intersechino ad angolo dritto in tutti i punti dove parranno troppo vicini. Sarà bene dividerli per mezzo di piantagioni, di macchie, armonizzanti con quelle i cui bordi saranno guarniti, a livello specialmente dei punti d'intersecazione e di curve sensibili.



Distribuzione delle macchie d'alberi sulle curve di un viale.



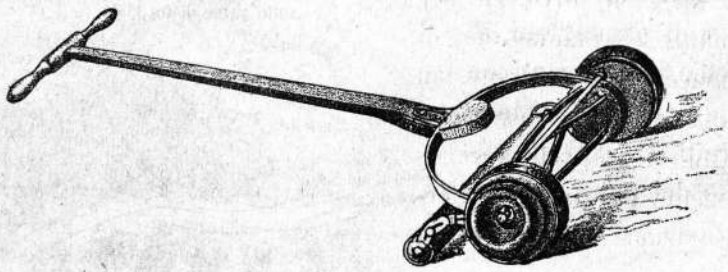
Distribuzione delle macchie allo sbocco di un viale.

Limitate e circoscritte per tal modo dai contorni dei viali, le ajuole si presenteranno sotto la forma di larghi ovali, di circoli, di triangoli più o meno irregolari, la cui verdura sarà tanto più fresca e più gradevole all'occhio, secondo che le seminature saranno state fatte con maggiore o minor cura, e che il giardino sarà tenuto in buono stato.

Una bella ajuola non si ottiene soltanto per caso, come si potrebbe supporre. Quando non è composta con fette di terra erbosa ben scelte, ciò che non è possibile ottenere in un parco di una certa estensione, bisogna seminare fitti, su un terreno accuratamente zappato nelle ultime settimane di marzo o di agosto,

i semi di una certa varietà di erbe mescolate, secondo il clima e la natura del suolo, in proporzioni adattate. Gli orticoltori e i negozianti di semi vendono dei miscugli espressamente combinati per ajuole. Il verde tappeto di un'ajuola ben accurata, non dovrebbe essere interrotto da alcun fiore sia coltivato che selvatico; ma è ben difficile, in campagna, l'impedire che i semi non germoglino dove il vento li porta e bisogna per forza adattarsi a vedere crescere delle margheritine ed altri fiorellini consimili, i quali del resto non sciupano l'ajuola.

Non è poi possibile di avere dei bei tappeti erbosi in un parco senza frequenti annaffiature. « Acqua fa erba » dicono a ragione

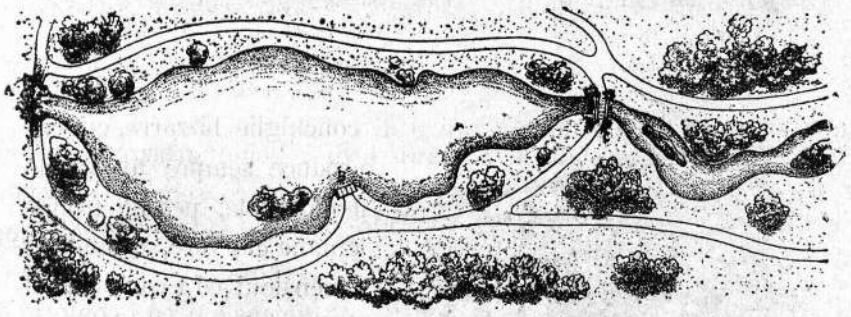


Cimatrice di tappeti erbosi.

gli agronomi; e quando l'erba è alta, bisogna inoltre, se si vuol conservarla nel suo fresco colore verde tenero, tagliarla di frequente, sia colla falce, sia per mezzo di quelle cimatrici a lame giranti, che basta far correre sul tappeto per falciarlo in modo uguale ed uniforme, meglio assai di quanto potrebbe fare il più intelligente operajo.

Acque.—Il più bell'ornamento di una proprietà è senza dubbio un rigagnolo d'acqua viva che serpeggi attraverso le ajuole o scorra in fondo ad un seno, a guisa di laghetto trasparente, i cui riflessi cambiano ad ogni ora del giorno secondo lo stato dell'atmosfera ed il colore del cielo. Da tutti i punti dai quali lo si può scor-

gere, questo specchio tremolante comunica un'incomparabile animazione al complesso del paesaggio. Le nuvole che passano vi si riflettono insieme alle foglie dei cespugli piantati sulle rive; le rondini, con rapido volo, ne sfiorano la superficie per beccarne i moscerini; i pesci che vi si ponno allevare senza tante spese e fatiche, forniscono spesso l'occasione di una pesca tanto più gradevole in quanto che procura ad un tempo un piacere incontrastabile e gli elementi di un pasto eccellente. La disposizione di un'acqua corrente che si possa aver per nostro uso, esige sempre molto gusto, ma ben di rado una spesa gravosa.

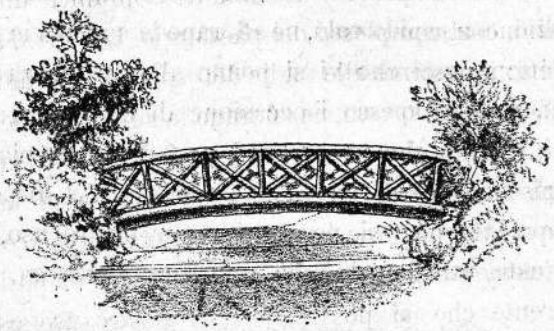


Disposizione di una peschiera o laghetto.
A. Rocce sul corso d'acqua. — B. Sbarcatojo e isolotto. — C. Ponticello rustico sul ruscello.

Nelle sinuosità da far descrivere al ruscelletto, nei contorni da tracciare ai bacini, giova specialmente imitar la natura, e sopratutto non dare a quelle creazioni artificiali un carattere che troppo le stacchi dal genere dei contorni. Spesso occorre senza dubbio, quando si incontra un terreno permeabile e spugnoso, stendere sul suolo dei letti scavati, uno strato piuttosto spesso di cemento o di asfalto; questi lavori in muratura non sono difficili da nascondere, ricorrendo in ispecial modo alle piante, agli alberi, alle rocce della regione dove si costruisce, e mediante le quali si ottengono gli elementi decorativi che servono a dar l'illusione della verità. Massi di una certa dimensione, sovrapposti gli uni sugli altri, producono bellissimo effetto, se collocati sul passaggio dell'acqua,

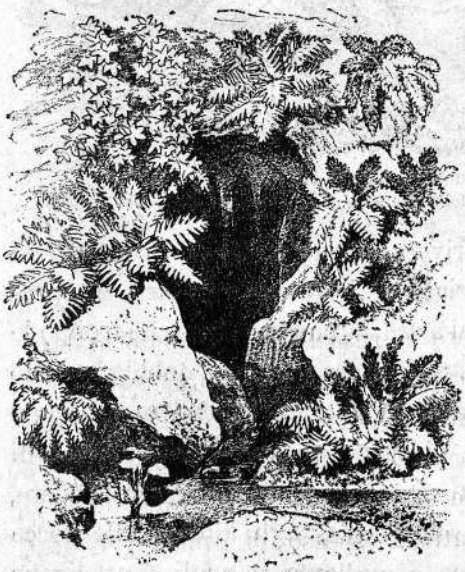
che rompono in rumorose cascatelle; bisogna però che ricordino esattamente per la disposizione e l'aspetto, le vere rocce, e che

Padiglione di riparo.



Ponte rustico.

non siano incrostate di minerali o di conchiglie bizzarre, ciò che produce sempre un effetto deplorevole, perchè troppo lontane dal vero. Quando le dimensioni ed i contorni del laghetto lo permettono, sta benissimo disporvi nel mezzo un isolotto, gettarvi da una sponda all'altra un ponte rustico, collocarvi a riva un ponticello a sbarcatojo al lato del quale si possa legare una leggiera barchetta.



Grotta adorna di felci.

Anche nel parco più vasto conviene esser sempre piuttosto sobrii di quegli ornamenti, come cascate, grotte, rocce artificiali, che piacciono soltanto quando sono di proporzioni naturali, ossia grandiosi, e per conseguenza di costo rilevante. Per dar loro un'apparenza più

LA CASA DI CAMPAGNA. — IL PARCO O GRAN GIARDINO.

veritiera e più piacevole, è inoltre indispensabile di ornarle di qualche pianta speciale, e cioè: edera, felci ed altre consimili, le cui foglie spesse e grasse non sono meno decorative dei fiori.

Mobilio del parco. — Finiti questi primi lavori bisogna occuparsi di ammobiliare il giardino facendovi costrurre in un angolo fra i più favorevoli ed adatti, un chiosco rustico, un padiglione di buon gusto, intorno al quale si disporranno, come nei diversi altri punti, panche, seggiole, tavole, dove torna spesso gradito l'assidersi e l'appoggiarsi.

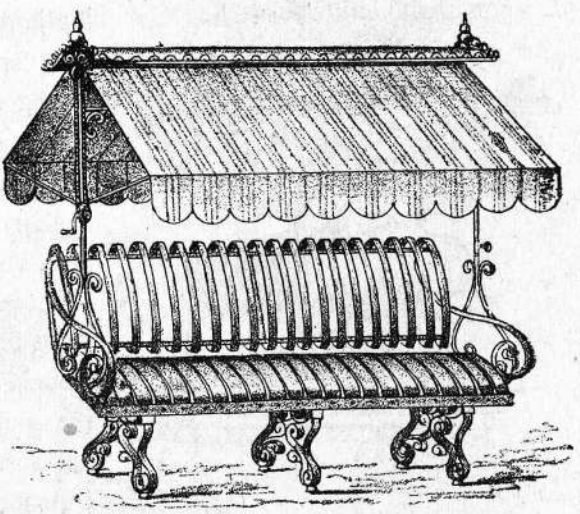
Seggiola in ferro a stecche elastiche.

Seggiola e tavola rustica con fanale da giardino.

Non è difficile procurarsi, a condizioni modeste, un solido mobilio di tal genere. Oggidì si fabbricano degli appositi eleganti sedili in ferro a piano elastico; panche a stecche di legno e di metallo, di cui alcuni modelli, provvisti di tenda, ponno offrire sicuro riparo dai cocenti raggi del sole. Questi mobili, benchè alquanto massicci, sono completamente comodi, e se non hanno l'attraente semplicità delle tavole e dei sedili in legno naturale, hanno almeno il vantaggio, essendo pressochè inalterabili, di potere in ogni tempo esser lasciati all'aperto. Per compiere la decora-

zione del parco si può ancora porre nella vicinanza dell'abitato, sui pilastri delle porte e sugli zoccoli dei terrazzi, vasi di terracotta o anche di ghisa, in cui si pongono piante dai fiori chiassosi e dal fogliame colorato.

Piantagioni. — È specialmente alla piantagione degli alberi e degli arbusti che bisogna recar molta attenzione e gusto. Invece di andar alla ricerca di specie differenti da quelle che crescono in paese, importa esaminare fra queste ultime i tipi che riescono meglio e di sceglierle fra tutte per comporne almeno i gruppi principali. Così si ottiene l'armonia perfetta fra il parco e la campagna circostante e le prospettive più lontane sembrano naturalmente continuare i primi piani del giardino.



Banco a ten a con stecche elastiche.

Non è mai per folte masse che si debbon fare le piantagioni, ma bensì per gruppi di due fino a quindici alberi. Allora soltanto le macchie, mentre producono molta ombra, restano penetrabili alla luce perchè l'erba ed i fiori selvatici possano ancora coprire il suolo. Intorno agli alberi e irregolarmente si dispongono a gruppi ed a cespugli degli arbusti, che senza intercettare la vista, fanno parere le macchie più profonde e più lontane.

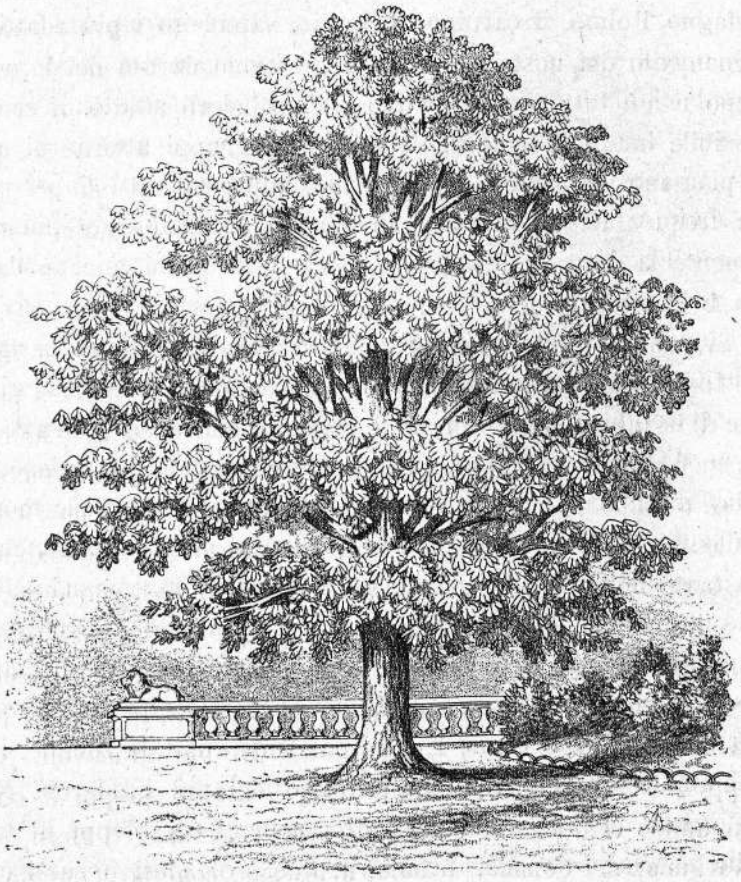
Lungi dall'escludere assolutamente i vegetali esotici, la maggior parte dei quali sono molto ornamentali pel fogliame o pei fiori, saranno da riservarsi per adornarne le ajuole più vicine

all'abitato o più esposte agli sguardi; per questo motivo riceveranno pure quelle maggiori cure che la loro delicatezza esige.

Procedendo metodicamente e riflessivamente, alla scelta degli alberi e degli arbusti, variandone le specie ed aggruppandoli con arte, s'otterranno spesso colla sola combinazione dei fogliami effetti meravigliosi. Qui specialmente devono emergere il talento ed il gusto del giardiniere. Al verde a volte troppo cupo che formano le macchie d'alberi, bisogna saper opporre i fogliami chiari, leggieri degli aceri e dei frassini, i tronchi bianchi delle betulle, i cespugli chiari e allegri dei rosai rampicanti e del caprifoglio. Nei punti più esposti al vento, non basta piantare delle specie di radici forti, di rami robusti; ma conviene ancora porre al loro rezzo alberi dalle foglie bicolori, come il pioppo bianco ad esempio ed il tiglio dalle foglie argentate, l'agitarsi delle quali al menomo soffio di vento produce effetti tanto pittoreschi. Al piede dei grandi pioppi che si specchiano nelle acque, è cosa importante il raggruppare gli ontani ed i salci dalle foglie svariate che le accompagnano; e sulle pendici delle colline i faggi ed castagni le cui foglie prendono una tinta rossiccia allorquando i raggi del sole che tramonta penetrano fra di esse, tanto da sembrare che prendon fuoco.

Vaso da decorazione con pianta a gran fogliame.

Scelta degli alberi ed arbusti. — Piante forestali. — È sempre assai difficile e costoso il creare un parco su un terreno del tutto ignudo, specialmente se si deve cominciare a trapiantare alberi



Ippocastano.

già robusti, la maggior parte dei quali non resiste a sì pericolosa prova. Per cui, qualsiasi albero sviluppato nella possessione che ci si propone di abbellire, lungi dall'essere abbattuto senza motivi speciali, deve, per quanto possibile, servir di base alle

piantagioni di alberi più giovani che si sceglieranno in un vivajo vicino, fra quelli di uno a tre anni al più.

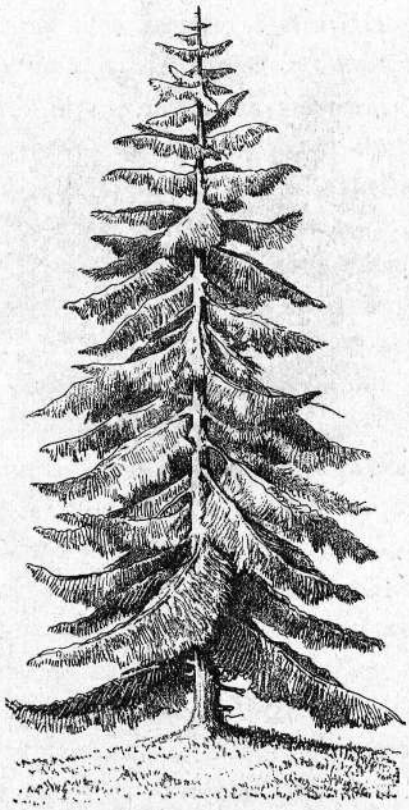
Se non fosse per l'immensa lentezza con cui crescono, le grandi e belle specie delle nostre foreste, come la quercia, il castagno, l'olmo, il carpino, il faggio, sarebbero i più adatti per l'ornamento dei nostri parchi. Questa lunga durata del loro sviluppo, non è tuttavia un motivo per escluderli affatto. È sempre possibile infatti di comporne qua e là dei gruppi, attorno ai quali si piantano dapprima degli arbusti piuttosto fitti e pei punti più frequentati si riservano gli alberi che, compiendo più rapidamente la loro evoluzione, s'inalzano in pochi anni e danno una bell'ombra.

Si ponno scegliere fra questi ultimi, l'ippocastano o castagno dell'India, che è tanto ornamentale in primavera con le sue girandole di fiori bianchi e rosei; ed in estate colle larghe foglie a palma impenetrabili ai raggi solari. Il platano dal tronco grigiastro, il tiglio d'Olanda, il tiglio a foglie argentate, l'acero sicomoro e quello screziato come il diaspro, l'ailanto del Giappone, che si usa tanto nei viali di Parigi, non sono meno raccomandabili.

Sulle colline asciutte, come sui terreni sabbiosi, dove prosperano specialmente le conifere, si può, con buon esito, piantar pure delle betulle, tanto rimarchevoli per la bianchezza del tronco, e la flessibilità dei rami; i sorbi dai frutti rossi, le robinie, i cui grappoli di fiori esalano un profumo dei più gradevoli. Nelle valli umide si otterranno risultati eccellenti coi pioppi d'Italia, di Virginia, del Canadà, framisti a quelli olandesi o russi dalle foglie bianche; col salcio bianco, il frassino comune, l'ontano ed il visciolo.

Conifere. — Grazie alla loro forma, all'eleganza, ed all'originalità del loro fogliame sempre verde, le conifere sono alberi essenzialmente decorativi, di cui devonsi trovare in un parco ben tenuto le specie principali. Isolato su una vasta ajuola, un

cedro darà sempre una bella apparenza alla possessione; e sui poggi e sulle colline elevate, si otterrà certamente un bell'effetto piantando a gruppi od anche soltanto isolatamente, il classico pino comune, molto ornamentale, quantunque molto sparso; il pino di Scozia, quello delle provincie austriache, il larice di Corsica; e se si vuole un verde meno cupo il larice dei nostri paesi. Alcune specie, e particolarmente il pino di Weymouth, il tassodio distico ed il pino argentato prospereranno anche nelle terre umide; in prossimità dell'abitazione, finalmente, si potrà piantare sulle ajuole più fresche, alcuni tipi distinti; come i ginepri, i cipressi esotici, le sequoie, le crittomerie del Giappone, le tuje di diverse tinte, l'araucaria del Chilì, la biota della China, o meglio ancora la superba thuyopsis boreale.



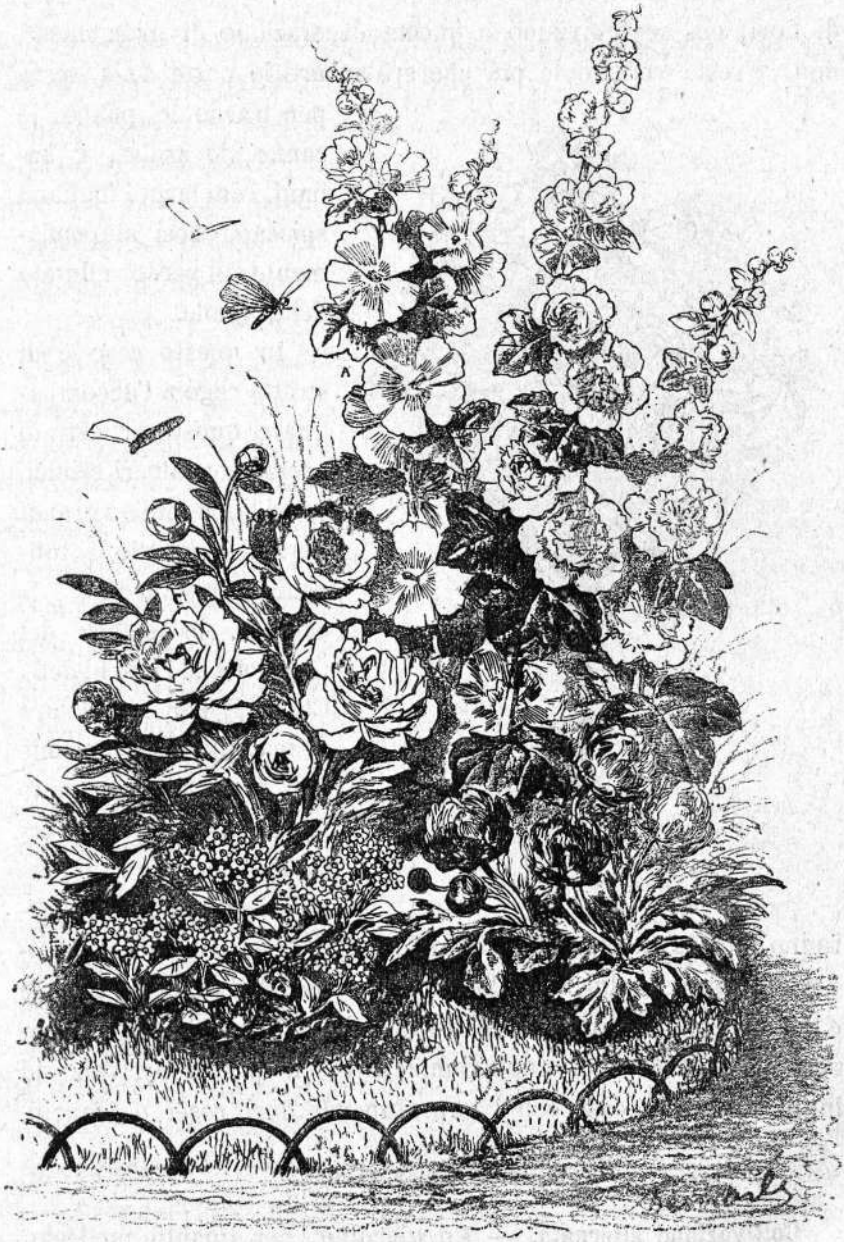
Pino comune.

Arbusti forestali. — Di altezza media od anche piccola, questi arbusti ornamentali non debbono essere troppo fitti in un parco di qualche estensione. Perchè possano risaltar bene, debbono, invece, figurare appena eccezionalmente, le macchie più folte e più lontane non potendo essere composte che di piante forestali facili da trovarsi nelle campagne vicine, e ciò onde evitare tutti i contrasti speciali. Ma quanti e quali gruppi graziosi non

si ponno formare con tutta la profusione di arbusti delle nostre siepi e dei nostri boschi, quando si conoscono bene e che si sa associarli come lo fa la natura. Che havvi di più fresco in primavera di un gruppo di biancospini, di ligustri, di viburni, di sambuchi? Unite a questi arbusti i cornioli sanguigni, i prugnoli azzurrognoli, piantate qua e là nei punti secchi o rocciosi, i bossi e gli agrifogli dal fogliame sempre verde, gettate sui cespugli un po' nudi le liane pieghevoli di un caprifoglio o d'una clematite; lasciate anzi crescere naturalmente, dove c'è, la rosa canina, ed otterrete senza difficoltà degli effetti completamente rusticani.

Lilla comune.

Alberi ed arbusti ornamentali. — Per la decorazione più scelta delle vicinanze dell'abitazione e dei primi piani del giardino, la scelta da fare fra gli arboscelli e gli arbusti ornamentali non è meno considerevole. Anche senza ricorrere alle rare piante esotiche, possiamo benissimo formare delle macchie coi lilla, cogli oleandri, le siringhe, le peonie e le malve arboree. Se vogliamo anche meglio, non esitiamo a fare qualche spesa, ed allora abbiamo la splendida tribù dei rododendri, delle azalee, delle kalmie, ogni pianta delle quali produce da sè sola un monte



IL GIARDINO. — FIORI PRIMAVERILI.

A. B. Malvoni scempi e doppi. — C. Peonia della China. — D. Ranuncolo.
E. Miosota delle Alpi, o *non ti scordar di me.*

di fiori; ma se arriviamo a questa decorazione di gran lusso, non ci resta veramente più che spalancare le porte della serra per trarne le palme, le canne, le aralie, i banani, i cui larghi fogliami spiccano così stupendamente sul verde vellutato delle ajuole.

Rododendro arboreo.

In questo caso è di stretta regola l'accompagnare questi arbusti di prezzo con alberi esotici, come le magnolie a grandi fiori, le paulonie, i tulipani della Virginia, le catalpe, le sofore del Giappone ed i peschi della China. E per completare sì magnifica decorazione non basterà più soltanto la clematite o la vite vergine, da far salire sui pergolati ed i muri, ma ci vorranno pure le glicine, i gelsomini, le bignonie porporine e le passiflore azzurre; finalmente sulle ringhiere dei terrazzi, delle finestre e dei balconi, si ponno far salire tutte le varietà di quelle delicate rose banksiane i cui rami rampicanti ben presto arrivano ad inghirlandare la casa con i loro stupendi fiori rosei e bianchi.

GIARDINO E GIARDINAGGIO.

Coltivazione alternata. — Un giardino, per quanto modesto, completa sempre bene una casa di campagna, e il giardinaggio

è certamente l'occupazione più fruttuosa, igienica e gradevole ad un tempo che si possa avere in villa.

Quantunque la pratica ne sia generalmente facilissima, non si diviene buon giardiniere se non collo studio e col lavoro. L'esperienza in questa come in ogni altra cosa, è indispensabile, e la perfetta conoscenza del suolo che si coltiva, del clima e dell'ambiente in cui si lavora, è necessaria quanto quella dei sistemi di coltivazione e del maneggio degli utensili.

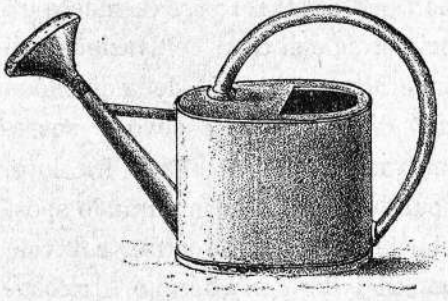
Tanto se si seminano fiori, quanto se si piantano cavoli, è essenzialissimo sapere che una stessa parte del suolo, un medesimo quadrato di giardino non può produrre perennemente gli stessi raccolti. Questa legge primordiale di ogni coltivazione è il principio stesso della coltivazione alternata, ossia della divisione delle terre in una certa quantità di parti su cui devono susseguirsi in ordine costante le coltivazioni diverse affatto fra loro. Infatti, mentre certe piante, i cui semi o radici maturando sposano prontamente il terreno che le nutre, molte altre, coltivate in generale per il loro fogliame ed i fiori, migliorano e ricostituiscono, per così dire, il suolo spossato. Per ottener sempre dei buoni raccolti, e per conservare il più possibile la fertilità del suolo, importa dunque di non coltivar mai sullo stesso terreno una pianta spossante se non dopo una pianta ricostituente, e viceversa; per tal modo che la *rotazione* metodica non riconduca la stessa coltivazione se non nel giro di due o tre anni. Così si eviterà di lasciare in alcun punto il giardino incolto, e il solo ingrasso che si spargerà sul terreno ogni anno, prima della sementa, basterà per rendergli largamente tutti i materiali nutritivi di cui sarà stato spogliato dai raccolti precedenti.

Inaffiamento. — Senz'acqua non c'è orticoltura possibile. La prima cura del giardiniere sarà dunque quella di assicurarsi, a qualunque costo, questo elemento indispensabile di riuscita.

Nelle località ove non si può disporre, in vicinanza della casa,

d'un'acqua corrente, bisogna assolutamente, se si vuol coltivar fiori, attinger acqua ad un pozzo, sia mediante una tromba, sia col mezzo di due secchi all'estremità di una corda scorrente su una carrucola. Una cisterna, una fossa, oppure dei tini alimentati dall'acqua piovana, possono pure essere di grande soccorso; ma negli anni di siccità non bisogna fare troppo assegnamento su questi soli mezzi per l'inaffiamento d'un giardino di qualche importanza.

Il miglior sistema d'inaffiare, o, come dicono i giardinieri, di « bagnar » le piante, consiste nello spandere regolarmente e dolcemente su di esse l'acqua attinta in un inaffiatojo. Da gran tempo in uso, questi recipienti non hanno subito finora modificazioni notevoli. Capaci in media di dodici a quindici litri, si fanno sia di latta, sia di zinco sia di rame; quelli di zinco, sono ordinariamente di forma ovale e muniti di manico semicircolare che li rende comodissimi al maneggio. Al tubo più o meno lungo dell'inaffiatojo, possono adattarsi, secondo il bisogno, una rosa bucherellata, un becco a piccolo orifizio, o ancora una linguetta metallica che, dividendo l'acqua, la sparpaglia.



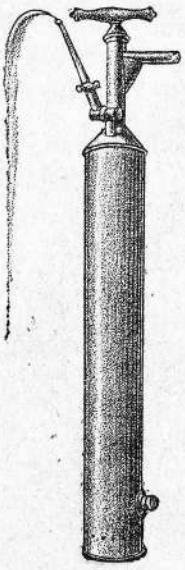
Inaffiatoio ovale di zinco.

Per l'inaffiamento degli arbusti e delle piante alte, siccome sarebbe difficilissimo e molto faticoso il versare dall'alto il contenuto d'un inaffiatojo, ci si può servire, con maggior frutto, tanto di una tromba a carretto, il cui tubo aspirante peschi direttamente in una cisterna, come di una piccola *tromba a mano* che peschi in un secchio di liquido, il cui getto viene rivolto alle radici ed al fogliame. Qualunque sia il sistema e l'apparecchio

IL GIARDINO. — FIORI ESTIVI: LE ROSE.

1. Rosa canina. — 2. Rosa centofoglie. — 3. Rosa del Bengala.
4. Rosa borraccina. — 5. Rosa tea del Bengala.

adoperati, nell'estate, pei grandi calori, bisogna, per inaffiare a dovere, spandere almeno il contenuto d'un inaffiatojo, che è quanto dire una dozzina di litri d'acqua per ogni metro quadrato di superficie. Perchè l'effetto sia completo bisogna pure inaffiare la sera piuttosto che il mattino, l'evaporazione essendo molto meno attiva durante la notte che nel giorno. Finalmente, sui terreni magri e per ottenere sempre bei prodotti, è essenziale fare, una o due volte alla settimana, delle inaffiature fertilizzanti, mescolando in ogni ettolitro d'acqua di cisterna, tre o quattro chilogrammi di guano o di qualsiasi altro ingrasso.



Tromba a mano.

Arature. — Quantunque in un giardino dove le colture più svariate si succedono, non vi sia un' epoca strettamente determinata per le *arature*, questa operazione si fa d'ordinario a datare dall'autunno e durante l'inverno. Per riuscirvi, si comincia collo scavare, per tutta la lunghezza dello spazio da arare, diverse fosse di trenta centimetri di profondità e se ne trasporta la terra scavata da una fossa all'altra, riempiendo quella vuota colla terra smossa dall'altra. Di tutti gl'istrumenti usati nei diversi paesi per l'aratura, la *vanga* è la più raccomandata. Afferrato fortemente colle due mani il manico, se ne spinge la lama col piede per farla penetrare nel suolo, e la zolla di terra che si scava volta per volta va rivoltata e spezzata sul bordo opposto della fossa. Scavata la

Vanga.

prima, si procede alla stessa operazione per le altre, parallelamente e senza premura, e poi le seguenti fino all'altra estremità del lembo di terra che si deve vangare. Concimando il terreno nello stesso tempo, si depone l'ingrasso in fondo ad ogni fossa, ma non troppo profondamente, per modo che abbia ad essere in contatto colle radici delle piante.

Sementa. — Dopo una buona vangatura si può intraprendere la *sementa*, con ogni probabilità di buon esito quando si osservino bene alcune precauzioni indispensabili per sì delicata operazione. Per seminare i fiori e gli ortaggi bisogna aver cura di scegliere una bella giornata di primavera. Quando siamo sicuri della buona qualità dei semi, per impedire che le piante crescano troppo fitte, si mescolano i semi leggieri o fini con dieci o dodici volte il loro volume di terra o di sabbia fine; poi piena la mano di questa mescolanza, la si getta alla volata sul suolo, andando un passo dopo l'altro da un' estremità all'altra del pezzo di terra e ritornando indietro fino a che la provvista destinata alla sementa sia del tutto esaurita.

Con un rastrello si ricoprono i semi di un leggiero strato di terra o di terriccio, che si pigia dolcemente o che si calpesta coi piedi per far aderire bene i semi al suolo. Finalmente, se il tempo è asciutto, si termina con un'inaffiatura che va ripetuta per vari giorni onde attivare il germogliamento.

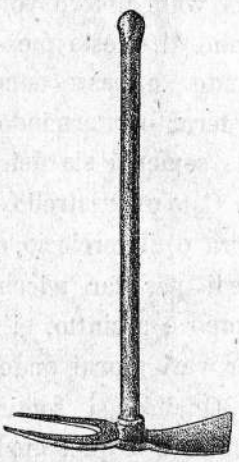
Quando si seminano piante di un certo volume, invece di praticare a quel modo, è meglio tracciare coi denti di una zappettina una serie di solchi paralleli, in fondo ai quali si depongono i semi, per ricoprirli in seguito colla terra deposta sui bordi dei solchetti. Qualunque sia il sistema adottato, dopo la semina, è sempre bene di stendere sul suolo un leggiero strato di paglia o di strame, che impedisce l'indurimento della terra per le inaffiature, e favorisce molto la nascita della pianta.

Trapiantamento. — Per poter sviluppare in tutta la loro per-

fezione buon numero di piante coltivate debbono essere trapiantate di buon'ora, su un terreno differente da quello in cui germogliarono. Quando è giunto il momento di intraprendere questo lavoro, che i giardinieri chiamano *trapiantamento*, scelgonsi le pianticelle sul quadratello dove saranno state seminate in *vivajo;* si prende un pugno di queste pianticelle nella mano sinistra, e colla mano destra armata d'un *cavicchio*, le si conficcano una ad una nei buchi che si fanno a distanze uguali sul pezzo di terra dove deve completarsi il loro sviluppo.

Zappatura. — Sarchiatura. — Sul nuovo terreno, che si sarà preventivamente inaffiato un poco, o meglio ancora ricoperto con un pagliccio, per facilitare l'attecchimento delle pianticelle trapiantate, queste richiedono cure assidue. Non soltanto nell'estate sono indispensabili inaffiature giornaliere, ma occorre pure, quasi quotidianamente, e in ispecial modo quando il suolo non sia stato coperto da pagliccio, sollevar la terra con una zappettina a bidente, romperla e sparpagliarla, se la siccità l'avrà indurita, onde renderla permeabile all'aria ed alla rugiada della notte. Bisogna riparar le piante ancora tenere e fragili dai loro numerosi nemici; dalle lumache e dagli insetti che s'attaccano alle foglie ed ai bottoncini dei fiori, dalle larve e dai grillo-talpa che ne rodono le radici; bisogna, mediante un *sarchiatojo*, estirpare le male erbe che si sviluppano a loro spese. Questi lavoretti non sono, è vero, nè difficili nè penosi; fatti in un giardino di diletto, formano oggetto di distrazione ben più che di occupazione faticosa; sono pure largamente

Sarchiatojo.



Zappettina bidente.

IL GIARDINO. — FIORI AUTUNNALI.

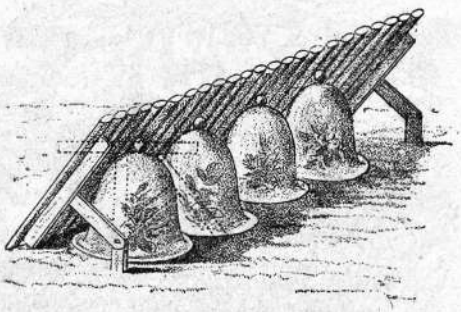
A. Dalie variate. — B. Crisantemi a grandi fiori. — C. Pelargonio zonale.

compensati dal piacere che si prova a far dei bei raccolti, a formare ed a veder prosperare, sul suo, dei prodotti splendidi.

Coltura forzata. — D'ordinario, i veri dilettanti di giardinaggio, non si limitano ormai più alla coltura elementare. La maggior parte, come gli orticultori di professione, non indietreggiano dal seguire le minuziose precauzioni che esige la coltivazione forzata dei fiori e degli ortaggi; se non possono aver sempre la facilità di una serra calda, torna loro facile procurarsi ad eque condizioni delle *vetrine* portatili, delle *campane* di vetro e magari una cassetta a vetrate, che nelle mani d'un abile orticultore dà dei risultati eccellenti.

Generalmente, quando si fa uso di questi apparecchi, si pratica pure la coltivazione su *letti di terra*, distinti in *caldi* e *sordi*, secondo che il letto di concime di cavallo e di terriccio di cui sono composti, riposa a livello del suolo sotto una vetrata o semplicemente al fondo di una fossa circondata di assi, esposta a mezzogiorno.

Non si deve seminare nè piantar mai nulla sul terriccio d'un letto, prima che il letame sottostante non abbia sviluppato durante cinque o sei giorni almeno il calore intenso che vi produce il fermento.

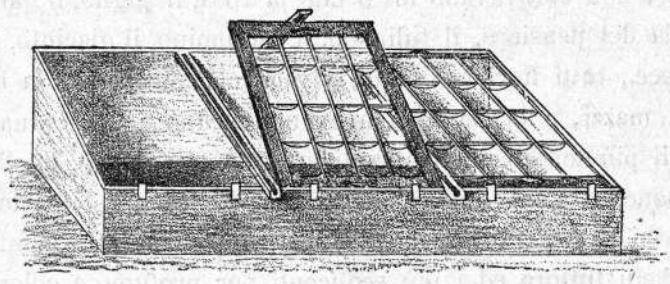


Campane coperte da un pagliccio.

Per accelerare lo sviluppo delle piante germogliate sui letti e preservare pure dal gelo i vegetali delicati, si può coprirle con campane oppure con vetrine, sopra le quali è sempre facile stendere, quando il sole od il freddo siano troppo vivi, uno strato di paglia o dei paglicci a guisa di riparo.

Quantunque poste d'ordinario a piedi di un muro su un letto

di terra, le grandi vetrate non dispensano da simili precauzioni. Guarnite, come quelle d'una piccola serra, di quadretti di vetro sovrapposti gli uni sugli altri, le vetrate non si ponno lasciare



Cassetta a vetrate.

aperte che nelle ore più calde della giornata. La sera bisogna assolutamente chiuderle e coprirle. Se poi le nottate sono molto fredde, torna spesso indispensabile di riscaldare le cassette a vetrate, sia mediante un termosifone all'acqua bollente, sia, quando non si può far meglio, contornandole di uno strato piuttosto spesso di letame in pieno fermento.

IL GIARDINO.

La coltivazione dei fiori, le cure da dare alle ajuole, sono certamente i più gradevoli lavori campestri; ma non ponno procurare al dilettante una reale soddisfazione se non quando v'impieghi molta attenzione, pazienza e buon gusto, uniti alla perfetta conoscenza del mestiere. Come far soltanto una scelta fra quelle magnifiche piante di ogni specie che da alcuni anni si offrono alla nostra ammirazione in tutte le esposizioni orticole e perfino sui nostri mercati?

Oggigiorno ci si sperde nel numero considerevole di vegetali e di fiori che servono all'ornamento e alla decorazione dei giardini. Sulle verdi ajuole degli « squares » e dei giardini inglesi sono state introdotte una quantità di piante di ornamento del

tutto ignote ai nostri nonni, e la cui conquista fa del resto il più grande onore ai nostri orticultori.

Il tempo non è ancora lontano in cui i più appassionati floricultori non coltivavano altro che la rosa, il giglio, il garofano, la viola del pensiero, il tulipano, il gelsomino, il giacinto, l'amorino, ecc., tutti fiori bellissimi, vivaci, che formavano la base di tutti i mazzi, e occorrendo avevano perfino un « linguaggio » come il più tenero degli amanti, quando una mano intelligente li disponeva in tale intenzione, secondo le regole dell'arte!

Ma ai nostri giorni, questi fiori troppo comuni, quantunque i più belli tuttora ed i più seducenti per profumo e colori smaglianti, sono a torto od a ragione relegati in seconda linea o anzi abbandonati del tutto per la flora esotica e bizzarra che si è imposta ai nostri sguardi. Quelli che regnano sovrani nei nostri giardini sono i vegetali dal fogliame colorato o frastagliato, le piante colossali, gli strani arbusti. I nostri occhi si sono assuefatti a quella vegetazione pittoresca, e le nostre ajuole ci parrebbero ignude se togliessimo loro simili decorazioni.

Bisogna ammettere del resto che le macchie di canne, di rododendri, di azalee, di cui si abusa perfin troppo, abilmente commisti nelle ajuole, ai lilla, alle fusaggini, ai viorni, ai ligustri, producono sempre e dappertutto un effetto prodigioso. Quasi tutta l'arte del giardiniere decoratore consiste ormai nella sapiente combinazione della flora ornamentale moderna con quella d'altre volte; e fra le piante coltivate adesso, un certo numero, come le begonie, i ricini, gli aloe, le fucsie, i ginerii, i flox, i gladioli, i pelargoni, i crisantemi, si armonizzano in modo speciale coi fiori classici dei vecchi giardini.

Non bisogna però attribuire il rapido accrescersi delle nostre ricchezze floreali unicamente all'acclimazione dei vegetali esteri. L'innesto e le seminagioni ripetute delle nostre piante indigene ne hanno moltiplicato le prime varietà conosciute a tal punto,

che la rosa comune dei nostri giardini, per esempio, ha prodotto forse sette od ottomila varietà di rose!

Senza spingere la passione pei fiori fino a questa ricerca eccessiva delle varietà e delle mostruosità del mondo vegetale, è ben difficile, in campagna, di non essere colpiti dal gusto più o meno pronunciato per la coltivazione dei fiori.

Dopo un breve tirocinio vi si arriva facilmente, giacchè la maggior parte delle belle specie dei nostri climi non esigono alcuna cura speciale. Per adornare le ajuole e sviluppare in tutto il loro splendore una buona parte di esse, devono bensì venir seminate su letto caldo, poi trapiantate per tempo in piena terra in vasetti, in terra di brughiera; ma havvene pure molte altre che si ponno rapidamente moltiplicare per *talee* o *getti*, oppure per *margotte*, ossia trapiantando semplicemente in terra uno dei loro getti.

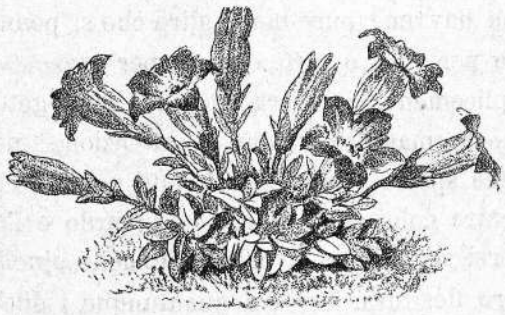
Ciò che invece richiede maggior studio ed attenzione, nel novero considerevole delle specie e varietà coltivate oggidì, è la scelta di quelle, che mentre colpiscono di più lo sguardo e l'odorato, debbono succedersi regolarmente nelle ceste delle ajuole, secondo l'epoca della loro fioritura. Per cui quantunque i dilettanti si lascino guidare soltanto dalle loro preferenze personali, seguiremo qui l'ordine naturale delle stagioni per numerare le piante di fiori ed i vegetali d'ornamento da raccomandarsi in ispecial modo.

Scelta delle piante ornamentali. — Fiori primaverili. — Fin da quando termina l'inverno, non sì tosto le passeggiate nel giardino tornano ad essere possibili, molte belle piante possono già dilettare lo sguardo per la freschezza del loro fogliame o la vivacità dei colori.

Il giardino ai nostri giorni si limita generalmente a piccole cassette, a ceste ed a zolle di terra riservate nelle ajuole. Per poco che si abbia avuto cura di difenderli dal gelo, durante le giornate fredde d'inverno, sotto uno strato di paglia, tutti questi

piccoli spazi di terra, lasciano spuntare, ai primi raggi di sole, le grosse gemme delle piante vivaci e bulbose rimaste sul suolo o collocatevi nell'autunno precedente.

Bentosto, nei bordi sbocciano le rosette rosee e bianche delle margheritine, i cornetti multicolori delle primavere e delle cortuse, le larghe ciocche gialle della canestra d'oro, le crocelline bianche dell'arabetta delle Alpi. Un po' comuni certamente questi fiori, ma non perciò men belli; del resto per variarli piacevolmente non c'è che da scegliere fra le centinaja di altre specie più atte a sostituirli: l'asperula odorosa, il mughetto maggese, la miosota delle Alpi, la cinoglossa primaverile, la genziana acaule dalle lunghe campanelle azzurre.



Genziana acaule.

Negli spazi che contornano queste graziose pianticelle, possono contemporaneamente fiorire, in seconda bordura, o su tutta l'estensione del suolo, i crocus d'Olanda dai grandi calici azzurri, bianchi, gialli o violacei; i leuconarcisi e le niveole, di cui si vedon spuntare fin dalla metà di gennajo le delicate campanelle bianche striate di verde; le innumerevoli varietà di tulipani, fra cui le più primaticcie spiccano per le smaglianti corolle quasi doppie di un bel giallo arancione. A questi magnifici fiori, tutti molto precoci, è facile far succedere buon numero di altre piante bulbose non meno stimate; i narcisi, le giunchiglie, i giacinti specialmente, i cui grappoli odorosi azzurri, rosei e bianchi si suddividono in mille varietà di tinte senza nulla perdere del loro profumo soave e capitoso.

E quelle splendide liliacee che tutti gli amatori si disputano, sono lungi dal limitare le nostre risorse. Possiamo infatti contrapporre loro le superbe violette, e meglio ancora una scelta, fatta con giudizio, di quelle meravigliose viole del pensiero, dai larghi petali vellutati, coi colori più affascinanti. Ed i grandi ranuncoli d'Asia e di Africa, e le graziosi anemoni dei nostri

Anemone pulsatilla.

Giglio giallo.

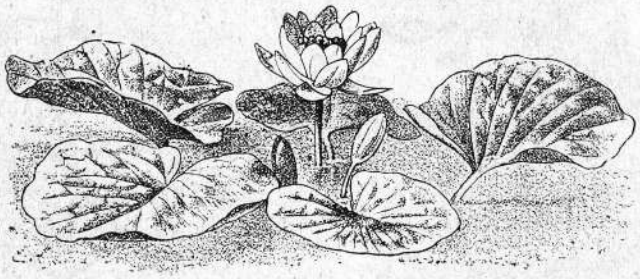
climi, la pulsatilla, l'epatica dai fiori scempi e doppi; e i nostri comuni garofani ancora, le tlaspi, le giuliane non sono forse adatte per comporre delle magnifiche ceste, degli stupendi tappeti?

Per la composizione delle macchie, dal principio alla fine della primavera, non è difficile il radunar le piante più svariate, i fiori più eleganti. A tal uopo convengono benissimo le enormi

peonie dai petali rosso cremisi, le aquilegie dalle campanelle azzurre, i flox Drummondi in mille tinte differenti. Colle liliacee di grandi dimensioni, la fritillaria dalle corone d'oro ed i gigli di ogni specie, bianco, aranciato, dorato, ferro di lancia, si comporranno dei magnifici gruppi da cui potranno emergere gli alti elmi azzurri dell'aconito od i grossi pennacchi purpurei degli amaranti.

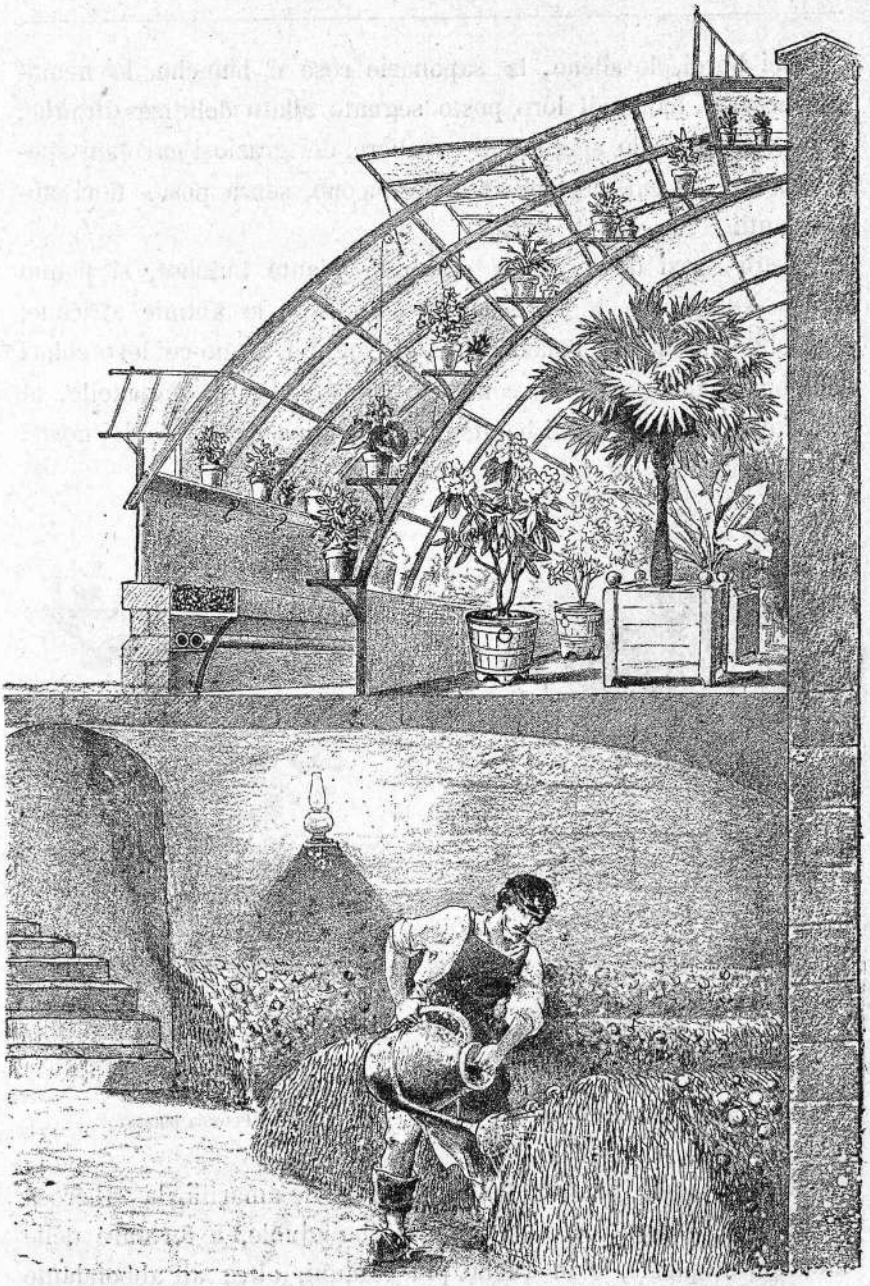
In aggradevole confusione si arrampicheranno alle pergole le cappuccine gialle, i convolvoli o volubili, dai fiori chiazzati, i robusti piselli d'odore ed i fagiuoli di Spagna.

Nelle acque dello stagno e sulle rive dei ruscelletti cresceranno sparsi, a partire dalla fine d'aprile, per fiorire tutto l'estate, i ranuncoli acquatici dalle bianche corolle, i giunchi, le piantaggini, i potamogeti, l'ireos dalle foglie a sciabola e le sagittarie, le vallisnerie, le ninfee, i cui colori d'oro e d'argento e le grandi foglie rotonde servono così bene per decorazione.



Ninfea a fiori bianchi.

Fiori estivi. — Siccome teneri e delicati, la maggior parte dei fiori primaverili non resistono agli ardenti calori della state. Di rado arrivano alla seconda quindicina di giugno senza avvizzire e scomparire; ma in quell'epoca se abbiamo saputo approfittare delle belle giornate di primavera per coltivarli, una nuova fioritura, non meno brillante della prima, deve a sua volta figurare nelle canestre e nelle ajuole del giardino.



LA SERRA ED IL SOTTERRANEO PER LA COLTIVAZIONE DEI FUNGHI.

Nei bordi, le silene, le saponarie rose e bianche, le nemofile azzurre, hanno il loro posto segnato allato delle sassifraghe, delle ossalidi, dello sperone di cavaliere, dei graziosi garofani specialmente, le cui ciocche folte producono, senza posa, fiori abbondanti.

Negli spazi dove prima erano le piante bulbose, si ponno vedere sviluppare le verbene, le coreopsis, le ketmie africane, l'escoltzia della California dai fiori giallognoli, fanno coi loro colori sfolgoreggianti grazioso contrasto alle modeste campanelle, ai soavi eliotropi, ai variati begliomini, alle cupe scabbiose dei nostri vecchi giardini.

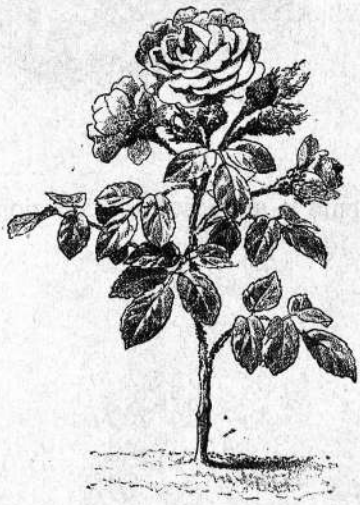
Garofani bianchi della China.

Petunia bianca.

Alcune liliacee tardive, come le splendide amarilli, la tuberosa azzurra, serviranno ancora, nelle ricche ajuole, a formare delle macchie stupende, e in quelle più comuni, oltre all'abbondante fioritura dei garofani e delle petunie di varie tinte, gli alti pa-

paveri e le altee ergeranno sempre con successo le loro grosse teste multicolori.

Durante tutta l'estate fioriranno finalmente, colla più grande soddisfazione dello sguardo, i portentosi gladioli, i larghi dischi raggianti delle regine-margherite, e, dominante tutta l'ajuola coll'incomparabile bellezza dei suoi fiori, la meravigliosa tribù delle rose, le cui varietà sono senza fine. Rosa eglantina, rosa centofoglie, rosa tea, rosa borbonica, rosa delle Alpi, rosa banksiana, queste diverse denominazioni non indicano più, infatti, che i tipi primitivi di altrettante razze, ciascuna delle quali conta migliaja e migliaja di rappresentanti più o meno diversi per colore, per forma, per dimensione o per qualche altra specialità facile a sfuggire allo sguardo del profano.



Rosa borraccina.

Fiori autunnali. — Le rose, ad eccezione di un piccolo numero di specie rifiorenti, non fioriscono che nell'estate; il giardino rischierebbe perciò d'essere molto sguarnito in autunno se non si avesse cura fin dal mese di luglio, di preparare il rinnovo dei fiori distrutti ed avvizziti dai calori, mediante seminagioni e trapiantamenti successivi.

Per poco che vi si abbia posto attenzione, non solo si otterrà puranco in novembre una seconda fioritura delle più belle piante di primavera e d'estate — quali: viole del pensiero, phlox, thlaspi, verbene, giuliane, coreopsis — ma ancora una fioritura di specie nuove e principalmente delle autunnali.

Nelle bordure imbalsamate del timo, del basilico e dell'amo-

rino o reseda, si potrà veder fiorire allora la valeriana rossa, la lippia dalla testolina lilla, il garofano dell'India coi suoi pennacchi vellutati, la nigella di Damasco a foglie lineari.

Viole del pensiero.

Sulle ajuole e nelle ceste svilupperanno in fitti tappeti, le crepide rosee, la gilia tricolore e e le sue diverse varietà; la gentile clarkia dai petali incrociati e specialmente la meravigliosa collezione dei pelargonii o geranii a grandi

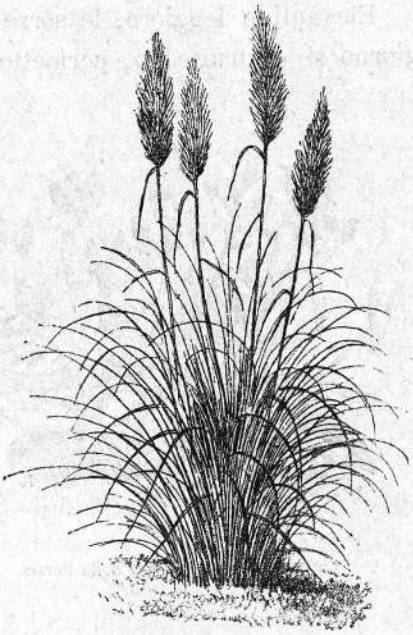
Gelsomini a grandi fiori.

Amaranto a cresta.

fiori, le cui numerose varietà bianche, rosee, rosse, scarlatte, car-

minie, formano certamente oggidì il più brillante ornamento dei nostri giardini.

Le macchie saranno pure di simpatico aspetto se composte di ortensie, di fucsie d'ogni varietà; di amaranti vellutati a fiori a cresta o a coda, di lobelie, di dature dai lunghi cornetti bianchi o rossi. Piantati isolatamente i rabarbari, i ricini, le solanacee a foglie ornamentali, il robusto ginerio dalle spighe argentate faranno sempre bella figura sulle ajuole; alle pergole ed ai *berceaux*, i gelsomini, i caprifogli, le passiflore, i luppoli, le aristolochie, faranno pompa dei loro fiori o delle foglie fino alla fine d'ottobre.



Ginerio argentato.

Finalmente, anche nelle più brutte giornate della stagione sarà possibile ancora, e con poche cure, l'ottenere i più belli esemplari di margherite e di aster, delle dalie dai molteplici colori, delle zinnie molte più svariate delle dalie di cui sono come una graziosa riduzione; in oltre, e persin sotto la neve invernale, tutte le varietà bianche, gialle, porporine dei crisantemi a grandi fiori, che sono, insieme alla pallida rosa di Natale, l'ultimo o, se vogliamo, il primo ornamento delle nostre ajuole!

Vegetali esotici. — Serre. — La perfetta decorazione del giardino non esige la coltura soltanto delle piante annue e vivaci di piena terra, delle cui specie più notevoli e più ricercate abbiam dato l'elenco. Richiede pure l'impiego di un certo numero di vegetali di lusso che abbiam dovuto segnalare nella nostra enumera-

zione e che debbono esser coltivate in serra quando non si ha la comodità di procurarsele a tempo opportuno sui mercati.

Eleganti e leggiere, le serre in ossatura di ferro che oggigiorno si costruiscono, permettono d'intraprendere e praticare, colle minori spese possibili, l'alta floricoltura, verso cui il dilettante, per poco che vi si appassioni, si sente irresistibilmente trascinato; ma il governo di una serra nelle dovute condizioni, oltre alle spese che richiede, esige pure dal giardiniere una vigilanza, una pazienza in massimo grado e cure continue che non possono esser neglette.

Ciclamine o pan-porcino della Persia.

Per quanto è possibile, è bene di fare, in qualsivoglia villa, della serra una dipendenza dell'abitazione che comunichi mediante un largo vano col salone o colla sala da pranzo. Per tal modo ai vantaggi della serra va congiunto il piacere del giardino d'inverno; e se è difficile di ottenere, in una costruzione destinata a questo doppio uso, le piante tropicali più rare, il numero di quelle che vi si ponno coltivare è ancora abbastanza importante per riempir l'alta sala vetrata con una lussureggiante vegetazione.

Quali si siano d'altronde l'architettura e la disposizione adottate, le serre si distinguono assai più dalla temperatura con cui devono esser riscaldate regolarmente, che dalla forma che si dà loro.

Nelle serre *fredde* che sono quelle di gran lunga più economiche, il termometro non dovrebbe scendere mai sotto zero, onde

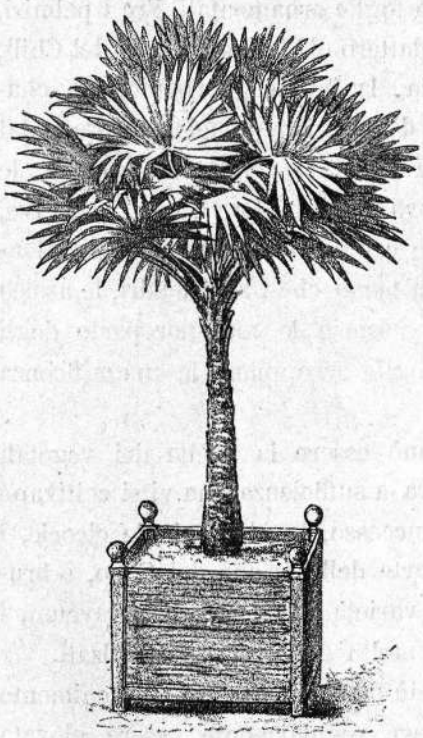
evitare dei guai. Ma naturalmente, per poco che venga riscaldata nell'inverno, una serra fredda ben disposta permette di coltivare una quantità assai più importante che non sembri, di fiori magnifici e di piante esotiche a foglie ornamentali. Fra i palmizi, decorativi al sommo grado, il dattero d'Africa, il cocco del Chilì, la corypha della Nuova Olanda, la latania borbonica, la chamœrops a ventaglio d'Africa e d'Asia. Fra le felci arboree, dal fogliame abbondante, sono le alsofile, le ciatee, le lomarie, le todee dell'Australia e della Nuova Zelanda. Le yucche, le agave, le aralie, le araucarie, i ficus e cento altre piante dallo splendido fogliame vi prosperano non meno che i rododendri, le azalee le camelie, i mirti, i lauri, la cassie e la maggior parte degli arbusti che alla bellezza delle foglie accoppiano la magnificenza dei fiori.

Più considerevole ancora può essere la scelta dei vegetali erbacei che la serra fredda ripara a sufficienza; ma vi si coltivano in ispecial modo e con pieno successo, le cinerarie, le cicorie, i cactus, le oxalis; la maggior parte delle eriche del Capo, o brughiere d'Africa, le più vezzose varietà del ciclamen persycum, i cui petali bianchi e rosei sono molto graziosamente rialzati.

Nella serra *temperata*, già più dispendiosa e di mantenimento più difficile, la temperatura deve regolarmente essere elevata sopra i 6 gradi e il più delle volte oscillare fra i 10 ed i 14. Tutte le piante che abbiamo enumerate vi potranno riuscire più facilmente che non nella serra fredda, ma richiederanno pure, oltre a cure più minuziose, una sorveglianza più diligente.

Oltre a queste magnifiche specie, la serra temperata permette di ottenere le palme più delicate, le cicadee, le felci acaule, le dracene del Brasile e degli arcipelaghi oceanici, le fucsie, i pelargonii di tutti i tipi e di tutte le qualità, i coleus, le begonie dal fogliame chiazzato, i crisantemi arborei dalla fioritura meravigliosa. Con eguale facilità vi si ponno coltivare i banani di

tutte le specie, le canne, i caladii o colocasie, le vigandie, le montanee; tutte le grandi solanacee decorative. E fra i vegetali di apparenza inferiore, ma superiormente notevoli pei loro fiori, le salvie, le veroniche, le verbene, gli eliotropi esotici, le eupatorie celesti, le glossinie, le rose della China dalla corolla cremisi, le stupende calceolarie, i cui colori non sono meno bizzarri della forma.



Palmizio d'Australia.

Elevando la temperatura a 20 gradi in media, e non lasciandola mai scendere sotto i 15 gradi, si trasforma la serra temperata facilmente in *serra calda;* e in questo ambiente, l'orticoltore emerito vede svilupparsi in tutto il loro splendore i più rari campioni della flora tropicale. Non sono le felci, le palme, i banani soltanto a prosperarvi tutto l'anno con un vigore eccezionale, ma ancora le pandanee delle Molucche, le euforbiane del Messico, le bromeliacee del Brasile e della Nuova Granata, le aroidee delle Filippine, le stupende orchidee dell'America del Sud e dell' India, che ritrovandovi, per così dire, la loro atmosfera natía, fioriscono in tutto lo splendore della loro fastosa bellezza.

Impressionabilissime nell'inverno le piante da serra, anche le più delicate possono in generale essere esposte all'aria libera fin

L'ORTO.

A. Carciofi. — B. Carota lunga e corta. — C. Pastinaca. — D. Navoni. — E. Radici o ravanelli. — F. Cavolo verzotto. — G. Acetosella.

dagli ultimi giorni di maggio nei climi temperati. Si dispongono allora, secondo il loro genere ed il loro colorito, in bordure, in tappeti, a macchie nelle ajuole, o si isolano mettendole ben in vista sugli appezzamenti di terreno più vicino all'abitato. Durante quattro mesi almeno, si possono lasciare al posto senza timore, ma è prudente di ritirarle coi primi giorni d'ottobre, secondo che sono più o meno sensibili al freddo ed all'umidità.

Piante grasse. — Mosaicoltura. — Oltre alle magnifiche piante d'ornamento, la cui coltivazione esige una temperatura da serra, l'importante categoria delle piante grasse è sempre stata per i dilettanti oggetto di speciale predilezione. In oggi poi che è di moda il comporre, sotto la denominazione di *mosaicoltura*, degli arabeschi e dei disegni svariati nei giardini mediante piante alte, le crassulacee che a tal uopo vennero particolarmente adoperate, sono più che mai in voga. All'antica tribù dei cactus, che altre volte era quasi esclusivamente richiesta, sono venuti ad unirsi in breve tempo i sedum, le crassule, i semprevivi dalle foglie spesse raggruppate in rosette, i ficoidi glaciali, interamente coperti di un'abbondante rugiada trasparente come il cristallo. Di tutte le piante da serra e d'appartamento, le piante grasse sono d'altronde le più vivaci e quelle che offrono i più soddisfacenti risultati, colla minor spesa.

L'ORTO.

Quando si vive in campagna disponendo solo di un piccolo spazio, l'orto, più utile, ha sempre il sopravvento sul giardino; e per quanta passione si abbia pei fiori, è raro che non si riservi, anche nella villa di maggior lusso, un cantuccio per coltivarvi gli ortaggi.

Oltre ad essere un lavoro che frutta, è infatti un piacere il piantar cavoli; e se è vero spesso, come si pretende, che il mer-

cato è il più economico di tutti gli orti, il gusto affatto speciale che si trova nei prodotti dell'orto proprio, vale bene qualche piccolo sacrifizio, che lo fa apprezzare maggiormente.

Bisogna dunque assolutamente avere in campagna un orto che si colloca, se non nel punto più simpatico, almeno in una parte ben esposta, nè troppo vicino nè troppo distante dai locali di dipendenza, o in uno dei lati prossimi all'abitazione.

E non è soddisfazione di poco conto, nè un divertimento goffo, quello di passeggiare, da buon proprietario, fra i quadrati di rape bordati di acetosella, o di lattuga contornati dal prezzemolo; di badare agli asparagi e di riparare i poponi; di dare una vangata alle patate, un' inaffiatina al radicchio, di rinfrescare i fagiuoli o di strappare qualche carota per la minestra!

Benchè sembri materiale, la coltura ortiva non costituisce soltanto un lavoro e neppure un esercizio manuale igienico; praticata intelligentemente stimola in modo considerevole lo spirito d'investigazione e scientifico e il più delle volte compensa largamente l'agricoltore dell'opera e delle cure costategli.

Invece di attenersi ai sistemi di cultura, alla pratica spesso cattiva degli ortolani comuni, si dovranno sempre adottare per la coltivazione dell'orto i metodi più perfezionati e recenti. Si avrà cura specialmente di non seminare o piantare che le specie, le varietà di legumi più perfette, di conservare soltanto per seme i capi più puri o che presentano un complesso soddisfacente di buona qualità. Occorre poi essenzialmente ricercare in un orto che debba servire ai bisogni della cucina giornaliera, la diversità delle coltivazioni, la scelta delle erbe e degli ortaggi fatta con giudizio, perchè in tutte le stagioni se ne possa trovare in casa la quantità necessaria al consumo quotidiano della famiglia.

Malgrado che i sistemi di cultura variino per così dire con ciascuna delle specie coltivate, non è punto irrazionale, sotto l'aspetto orticolo, di classificare i legumi come si fa dal punto di

vista alimentare, basandosi sulle parti utili e sulle proprietà loro. È questo il miglior sistema di paragonare i diversi tipi, di rendersi conto delle rispettive loro qualità e di conoscere così quali sono, nel tal suolo od in tali condizioni, le specie piu vantaggiose da coltivare.

Ortaggi verdi. — Cavoli. — Non havvi certamente nei nostri orti legume più antico e noto del cavolo; la sua coltivazione è tanto semplice, che nei tempi più remoti era già probabilmente la stessa che è ora. Per aver dei cavoli in estate, basta infatti seminarli in aprile e trapiantare le pianticelle allorquando hanno un getto e due foglie larghe. Per raccoglierne tutto l'inverno bisogna trapiantare verso la fine di settembre quelli seminati in agosto.

Cavolo di Milano.

Piantati in una terra ben ingrassata a 60 centimetri di distanza l'uno dall'altro, inaffiati e zappati di tanto in tanto, i cavoli sviluppano stupendamente senza bisogno d'altre cure, resistendo alla siccità, come alla neve ed ai geli degl'inverni più rigidi.

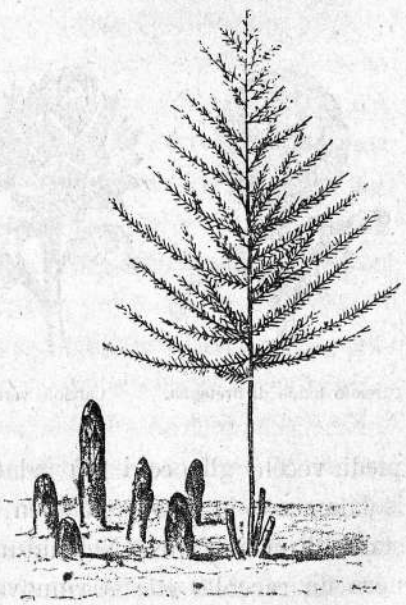
Del cavolo comune o cappuccio, tipo del genere, si coltivano, da gran tempo, numerose varietà a palla sferica e voluminosa; fra le quali, il grosso cavolo bianco d'Alsazia, il cuor di bove ed il cavolo di Bretagna, sono le varietà più sparse e maggiormente stimate.

Oriundo dell'Inghilterra, il cavolo di York, a palla piccola e precoce, ha prodotto pure diverse varietà primaticce che si piantano nell'autunno per mangiarle in primavera. Il cavolo verzotto, a palla increspata, invece, non si pianta generalmente che in primavera, specie nei dintorni di Parigi, dove si coltiva a preferenza l'eccellente varietà designata sotto il nome di cavolo di Milano,

des Vertus, dal suo luogo d'origine. Alto di gambo il cavolo cavaliere, sparso specialmente nell'ovest della Francia ed il cavolo di Brusselle più coltivato nel nord, differiscono essenzialmente dagli altri, specie perchè quest'ultimo porta sotto l'ascella delle foglie, delle piccolissime palle che si raccolgono non appena formate.

Cavolo-rapa.

Il cavolfiore, il cui gambo e le foglie grinzose prendono, collo sviluppo, l'aspetto granulare che le fa parer fiorite, quantunque un po' più delicato del cavolo comune, richiede soltanto per prosperare una preparazione migliore del suolo e frequenti inaffiature. In alcune regioni si coltiva pure una varietà a foglie violacee o giallastre, il cavol broccolo, le cui teste granulari differiscono affatto dal cavolo cappuccio a foglie rosse. Un'ultima specie non molto nota in Italia, ma comune in altri paesi, è il cavolo-rapa, che ha il gambo gonfio a guisa di palla: esso non può acquistare le sue qualità alimentari che a condizione di essere accuratamente rincalzato con tempo asciutto.



Asparagi nei diversi stadii di sviluppo.

Asparagi. — A giusto titolo apprezzato dai consumatori, l'aspa-

ragio è uno degli ortaggi che richiedono dal giardiniere la maggior somma di cure e di perseveranza.

Il primo anno si affidano alla terra i semi per ottenerne i germogli che si trapiantano l'anno successivo, a 50 centimetri di distanza gli uni dagli altri, in fosse concimate abbondantemente, che vanno poi ricoperte, dopo la piantagione, con 10 centimetri di terra. Il terzo anno si rincalzano i germogli per 30 centimetri circa e si passa al raccolto dei primi asparagi con molta parsimonia. Coltivato specialmente ad Argenteuil, il grosso sparagio d'Olanda, a testa violetta, è il più diffuso ed il più stimato nel nord della Francia. Nel mezzogiorno, invece, è sparso l'asparagio comune a testa verde, che è quello che si coltiva pure in Italia, e quantunque raggiunga soltanto una grossezza media, è molto saporito ed apprezzato.

Carciofi. — Cardi. — Sedani. — Come tutte le piante che richiedono una coltivazione speciale, quella del carciofo esige per riescirvi alcune cure essenziali. Sia coltivando il grosso carciofo verde di Laon, a punte acuminate, sia quello a punte rotonde di Bretagna, bisogna in primavera staccare dai piedi vecchi gli occhi più adatti alla riproduzione e piantarli isolatamente in un suolo ben preparato ad un metro di distanza l'un dall'altro. Nell'autunno successivo si può subito ottenere un raccolto che si rinnova per quattro anni sempre più abbondante, se mediante una forte rincalzatura si sono preservate le piante dai geli invernali. Il carciofo silvestre o cardo coltivato,

Carciofo tondo di Bretagna.

Carciofo verde di Laon.

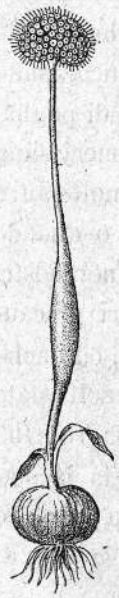
come il sedano, per le sue lunghe e larghe foglie, richiede a un dipresso le stesse cure di questo ortaggio e non maggiori che per il carciofo. Riprodotto per seme, si rincalza e si avvolge con paglia o letame per farne imbianchire le foglie allorquando hanno raggiunto tutto il loro sviluppo.

Erbe da cucina. — Insalate. — L'operazione dell'*imbianchimento* indispensabile per render tenere le erbe da cucina e spogliarle del verde, è anche il punto essenziale della coltivazione delle insalate. La si pratica principalmente sulle lattughe e sulle indivie, di cui basta, per ottenere lo scopo, rialzar verticalmente le foglie e legarle sia con un giunco, sia con un giro di paglia. Con questo trattamento, la lattuga romana diventa tenerissima in pochi giorni. Ma all'infuori di questa specie tipica, molte altre lattughe, destinate ad esser mangiate allo stato verde o quando hanno fatto la palla, si coltivano durante tutto l'anno nei nostri orti. In primavera si trapiantano, prendendo le maggiori precauzioni contro il freddo, la lattuga comune e la palatina, od anche le romane primaticce seminate nell'autunno precedente; nell'estate sonvi le lattughe di Versaglia, di Batavia, di Berlino, la romana bionda degli ortolani, le quali si seminano durante tutta la stagione; in ottobre la lattuga della passione, la romana verde e la rossa d'inverno, che saranno state seminate verso la fine di agosto o nei primi giorni di settembre.

Le indivie, la cui coltivazione è altrettanto facile, oltre alle varietà ricercate d'Italia e di Meaux, che si seminano in primavera, comprendono pure la scariola dalle foglie croccanti e l'indivia selvatica o radicchio, che si fa spesso imbianchire in cantina per ottenerne lunghe foglie avvizzite, conosciute sotto il nome di barba di cappuccino. Con una semplice seminagione in buon terreno si ottengono i raperonzoli, la valeriana, il dente di leone o smirnio, tre modeste pianticelle e salutari che si trovano pure nei campi, selvatiche, come nei chiari bacini delle fonti si rac-

coglie il crescione. Senza bisogno di cure maggiori finalmente spuntano e crescono dove si vuole, gli spinaci, l'acetosella, la bietola, e una quantità di altri ortaggi, le più conosciute delle quali — come il prezzemolo, il cerfoglio, lo stragone, la pimpinella, che si adoperano soltanto pel condimento delle pietanze — non sono coltivate che in bordure negli orti privati.

Legumi a bulbo. — Usate come condimento, le piante aromatiche a bulbo, la cipolla, l'aglio, la cipolletta, la cipollina ed il porro, richiedono una coltivazione più accurata. D'ordinario si seminano contemporaneamente, sia di primavera, sia d'autunno, i semi di cipolla e quelli del porro, per separare presto le pianticelle e trapiantarle a parte in un terreno che sarà stato concimato un anno prima.

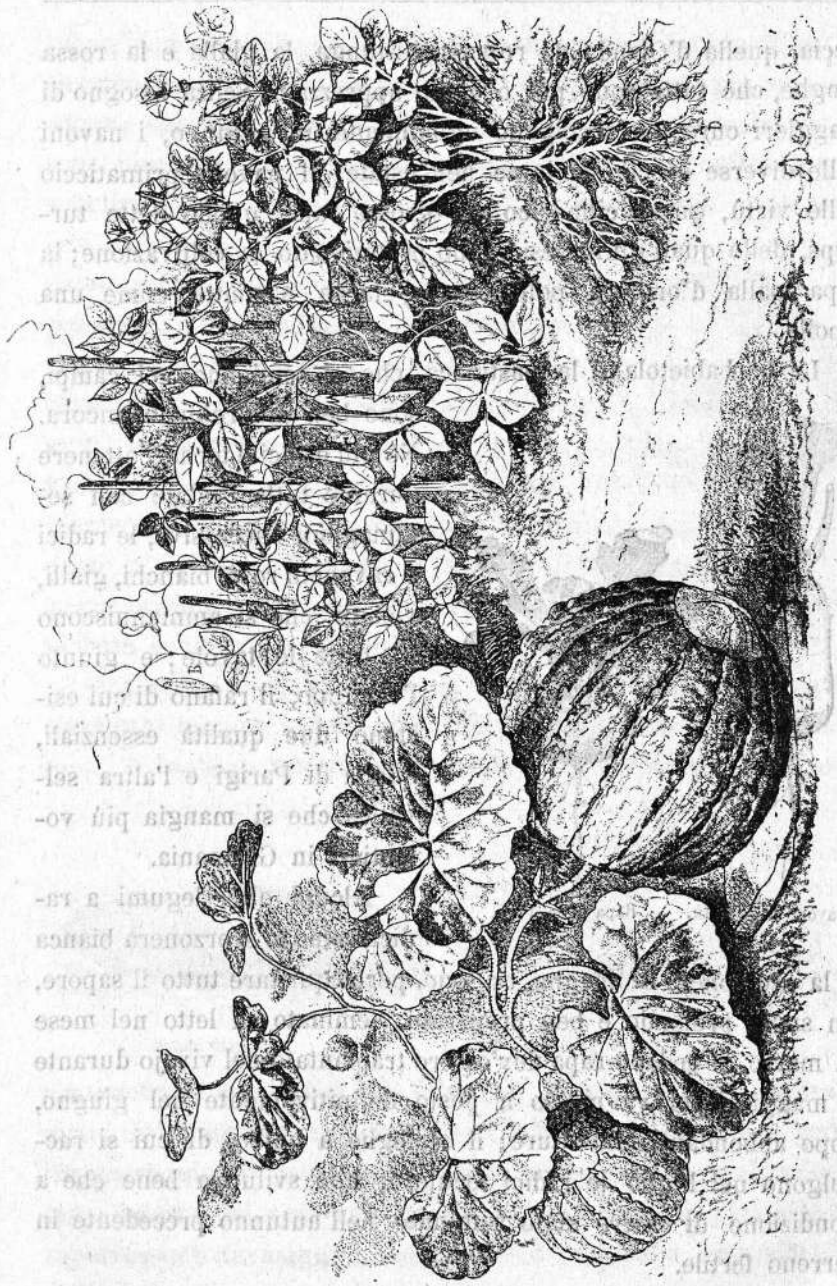


Cipolla in fiore.

Ma si può pure piantar direttamente le giovani cipolle di un raccolto precedente. Qualunque sia la varietà, bianca, gialla o rossa, vengon su così più succulenti e più grosse. Il porro, di cui si conoscono due varietà, quello lungo e quello corto, per venir bello bianco dev'essere trapiantato in buche molto profonde e rincalzato, se occorre, fino a metà del gambo.

L'aglio e tutte le altre piante a bulbo di cui si ponno staccare dalle radici degli spicchi, la cipolla, la cipollina, la cipolletta e l'aglio d'Egitto si moltiplicano facilmente soltanto col piantare gli spicchi stessi nei bordi delle ajuole dell'orto.

Legumi a radice. — Non havvi coltivazione più semplice nè più vantaggiosa di quella degli ortaggi a radici alimentari, dei quali si fa giornalmente un grande consumo. Per la maggior parte non si esige nè trapiantamento nè rincalzatura. Si semina, si inaffia e si raccoglie. Per tal modo si ottengono da un capo all'altro dell'anno, le carote di tutte le varietà: la corta prima-

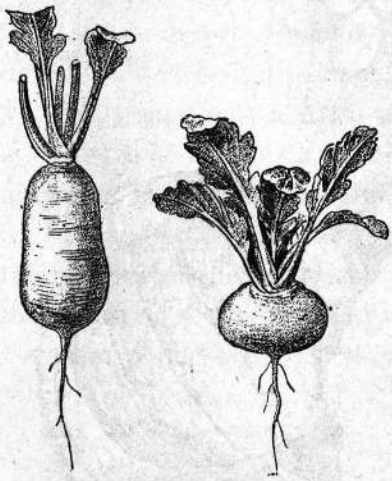


L'ORTO.

A. Popone cantalupo. — B. C. Piselli e fagioli rampicanti. — D. Patate.

ticcia, quella d'Olanda, la rossa semi-lunga, la gialla e la rossa lunghe, che tutte sono più o meno apprezzate. Senza bisogno di maggiori cure, si raccolgono ugualmente in autunno, i navoni delle diverse specie seminate nell'estate; il navone primaticcio delle virtù, quasi cilindrico, le grosse rape, quelle dette turneps, delle quali gli inglesi hanno perfezionato la coltivazione; la rapa palla d'oro, a polpa gialla, larga e piatta come una cipolla.

La barbabietola e la pastinaca, che si seminano nei campi, sono ben più robuste ancora. Nè più difficile torna l'ottenere durante tutto l'estate con seminagioni successive, le radici o ravanelli rosa, bianchi, gialli, violetti, che si ammanniscono su tutte le tavole; e giunto l'autunno, il rafano di cui esistono due qualità essenziali, quella di Parigi e l'altra selvatica che si mangia più volentieri in Germania.



Navone delle virtù. Rapa palla d'oro.

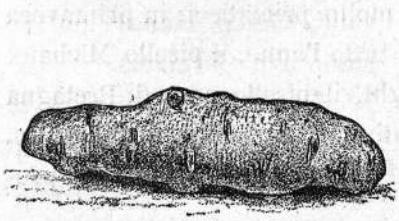
Alcuni altri legumi a radici, come la scorzonera bianca e la scorzonera di Spagna, esigono, per acquistare tutto il sapore, un suolo profondo e ben preparato. Seminato su letto nel mese di marzo, il sedano-rapa dev'essere trapiantato nel vivajo durante il maggio; poi va messo a posto definitivamente nel giugno, dopo abbondanti inaffiature; il cerfoglio a bulbo, di cui si raccolgono nel luglio le radici feculose, non sviluppa bene che a condizione di essere stato seminato nell'autunno precedente in terreno fertile.

Tuberi farinacei. — Patate o pomi di terra. — Fra tutti i

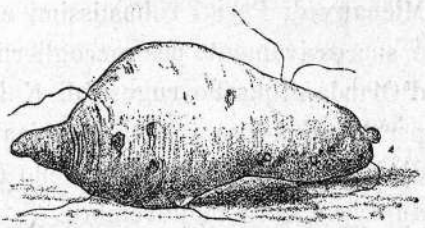
tuberi commestibili, il più conveniente è, senza dubbio, la patata che non si può far a meno di piantare anche nell'orto più modesto. Alcune varietà, fra le numerose di cui si compone la specie, sono piuttosto destinate alla grande coltivazione; varie altre, le « ortive », più fine e più farinose sviluppano meglio in un suolo ben preparato. Se di forma sferica, le patate appartengono alla categoria delle *patraque*, e fra queste le più rinomate sono la farinosa rossa, la violetta, la Blanchard, la Shaw, la Segonzac, la Seguin, tutte assai produttive e buonissime. Bislunghe, si classificano generalmente nella serie delle *vitelotte*, fra le quali la Sidney primaticcia o *Marjolin*, la gialla lunga d'Olanda, la vitelotte di Parigi, e la quarantina violetta sono le più stimate.

Patata Blanchard.

Qualunque ne sia d'altronde la varietà, la coltivazione di questo eccellente legume è delle più facili. Per ottenere un abbondante raccolto basta di sotterrare verso la fine di febbraio a 10 o 15



Patata vitelotte.



Patata dolce.

centimetri di profondità, dei tuberi di piccolo volume o dei frammenti di un grosso, munito di vari occhi. Non sì tosto i gambi hanno raggiunto una certa altezza, si rincalzano rialzando la terra attorno ad ogni cesto e sotto quel riparo le patatine, già saporitissime in maggio, ingrossano e maturano fino alla fine dell'estate.

Nel mezzogiorno della Francia si sostituisce spesso con vantaggio alla patata comune, la patata dolce dell'India, che resiste assai alle lunghe siccità, ma la coltivazione ne è disgraziatamente molto più difficile nel nord. Si può invece ottenere senza difficoltà, a un dipresso dappertutto, l'igname della China, che possiede dei tuberi ricchi di fecula quanto quelli delle patate, e che si prestano ugualmente ad ogni sorta di preparazioni.

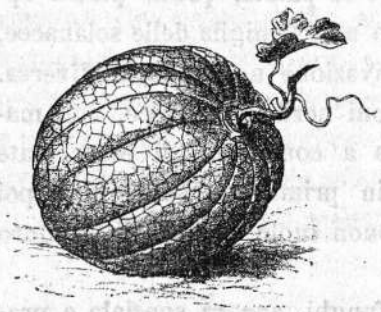
Legumi farinacei. — Generalmente coltivati pei loro semi farinosi, i legumi a guscio si raccolgono pure regolarmente per mangiarli allo stato verde. Sotto tal forma si consumano in special modo i piselli ed i fagioli, e quasi esclusivamente, allo stato secco, le fave e le lenti. Nei nostri orti, la coltivazione di questi diversi farinacei, non diversifica gran fatto per gli uni o per gli altri. Si seminano in righe od a cespi; si zappano accuratamente non appena hanno messo, e al piede delle specie rampicanti si piantano dei sottili pali o delle frasche.

Siccome i piselli esauriscono molto il suolo, non devono mai esser coltivati due anni di seguito nello stesso terreno. Prima dell'inverno si seminano, per raccoglierli in primavera, i piselli Michaux di Parigi robustissimi e molto primaticci; in primavera e successivamente per raccoglierli tutto l'anno, il pisello Michaux d'Olanda, il pisello rugoso di Knight, il pisello nano di Bretagna per le numerose varietà rampicanti, pisello Marly, mangiatutto, d'Alvernia; finalmente il pisello di Clamart fino al luglio, produttivo ancora in novembre.

I fagioli di ogni varietà, fagioli nani e rampicanti, non si possono seminare che in primavera, in un terreno ben ingrassato. Fra quelli della prima serie, sono particolarmente apprezzati il flageolet, il bagnolet, il sciabola nano e il fagiolo della china; e fra le specie rampicanti, il famoso fagiolo di Soissons ed il fagiolo sciabola; il mangiatutto, il Praga rosso e quello chiazzato, e finalmente i fagioli-burro dal guscio giallo o violaceo.

Nell'orto non si coltivano che per eccezione le lenti e le fave, benchè queste ultime abbiano la singolare prerogativa di migliorare o per lo meno di riposare il suolo sfinito.

Legumi-frutto. — Poponi e zucche. — All'infuori degli ortolani, divenuti abilissimi in questo genere di coltivazione, la produzione dei grossi legumi-frutto della famiglia delle cucurbitacee, melloni o poponi e zucche, non può ancor tentare che un numero ristretto di amatori. Bisogna infatti aver proprio la passione dell'orticultura per consacrare alla coltivazione dei poponi tutto il tempo, il lavoro, le cure incessanti che esigono, dal momento in cui si



Popone ortolano.

Popone cantalupo.

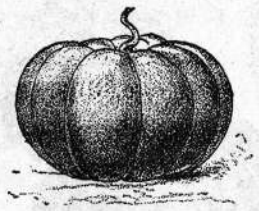
seminano fino al giorno in cui si possono raccogliere. Perciò, questi legumi non acquistano veramente tutte le loro qualità che fra le mani degli specialisti. Perfino nel mezzogiorno della Francia, dove la loro coltivazione in piena terra è relativamente facile, sono ben lontani dal raggiungere quella bontà che hanno quelli prodotti nel centro e nel nord, dove sono attentamente e di continuo sorvegliati, tagliati, esposti all'aria, inaffiati sotto le campane di vetro e sui letti abbondantemente ingrassati.

Quantunque molto numerose, le varietà di poponi si suddividono in tre tipi ben distinti. Poponi a buccia rugosa, fra cui

quelli detti degli ortolani, l'ananas a polpa verde, e gli zuccherini di Honfleur; i cantalupo a coste grosse, di cui è apprezzato specialmente il Prescott, il grosso di Portogallo ed il cantalupo nero dei Carmelitani; i poponi a buccia liscia, ben rappresentati dal popone di Malta e dal moscatello degli Stati Uniti.

Più facilmente si possono ottenere in piena terra ben concimata e sotto qualsiasi clima, zucche di tutte le qualità e così pure cetrioli e cetriolini, che si raccolgono a tutti i gradi di sviluppo per conservarli nell'aceto.

Oltre alle cucurbitacee si seminano e si raccolgono in abbondanza, senza cure speciali, nelle provincie del mezzogiorno, pomi d'oro e melanzane. Come la patata, queste piante appartengono alla famiglia delle solanacee, ma la coltivazione ne è affatto diversa. Nelle regioni nordiche, invece, non maturano che a condizione di esser state seminate in primavera sui letti e poi trapiantate definitivamente in un buon suolo, a piedi di un muro o contro una siepe.



Pomodoro.

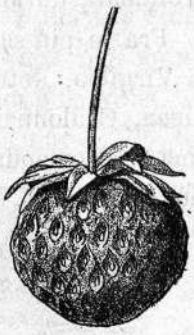
Funghi. — La coltivazione dei funghi, ancora speciale e praticata in grande soltanto nei dintorni di Parigi, presenta così poche difficoltà che si può tentarne la prova, con ogni probabilità di successo, dappertutto dove si può disporre di una cantina o di un celliere. Per ciò basta stabilire in uno di questi locali alla superficie del suolo o contro un muro, uno strato piuttosto spesso di concio di cavallo ben consumato. Il *mucchio* viene formato in guisa di scarpa e poi in tutta la sua altezza si dispone a strati il seme

Funghi coltivati artificialmente.

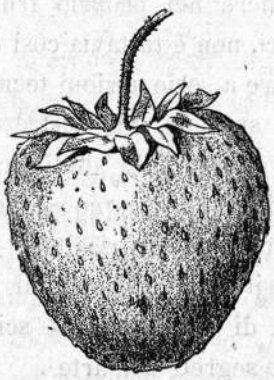
o *bianco di fungo*, proveniente, per quanto possibile, da uno strato esaurito. Si ricopre il tutto con un rivestimento di terra che si fa assodare picchiandovi sopra col piatto della vanga. Si inaffia moderatamente e dopo pochi giorni si vedono spuntare numerose dalle pareti del mucchio le cappelle dei funghi.

Fragole. — La fragola non è più un ortaggio, ma un frutto fra i più giustamente apprezzati. Tuttavia la si coltiva nell'orto, a motivo delle sue piccole dimensioni e senza maggiori cure, del resto, che per le altre piante erbacee. Ben di rado si riproducono per seme; invece, per mezzo dei getti che emettono le radici e che si trapiantano in primavera o nell'autunno, in un suolo ben preparato. Da alcuni anni coltivate attentamente, le fragole hanno prodotto una grande quantità di varietà a frutti più o meno voluminosi, ma di queste la mag-

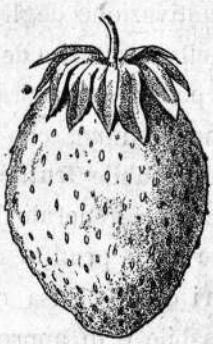
Fragola delle Alpi.



May queen.



Dottor Morère.



Châlonnaise.

gior parte, per quante cure si usino, si esauriscono prestissimo, per cui bisogna ripiantarle ogni due o tre anni.

Alcune di queste varietà, dette *rifiorenti*, danno dei frutti tutti i mesi. Fra le altre havvi la fragola delle Alpi o delle quattro stagioni a frutti rossi o bianchi; la fragola di Montreuil, molto produttiva non emettendo getti, è adattissima per formare bordure. Le varietà a grossi frutti, quasi tutte derivate dalla fragola Capron, benchè non rifioriscano, danno spesso un raccolto doppio ogni anno, od almeno in estate frutti abbondantissimi e molto profumati, durante cinque o sei settimane.

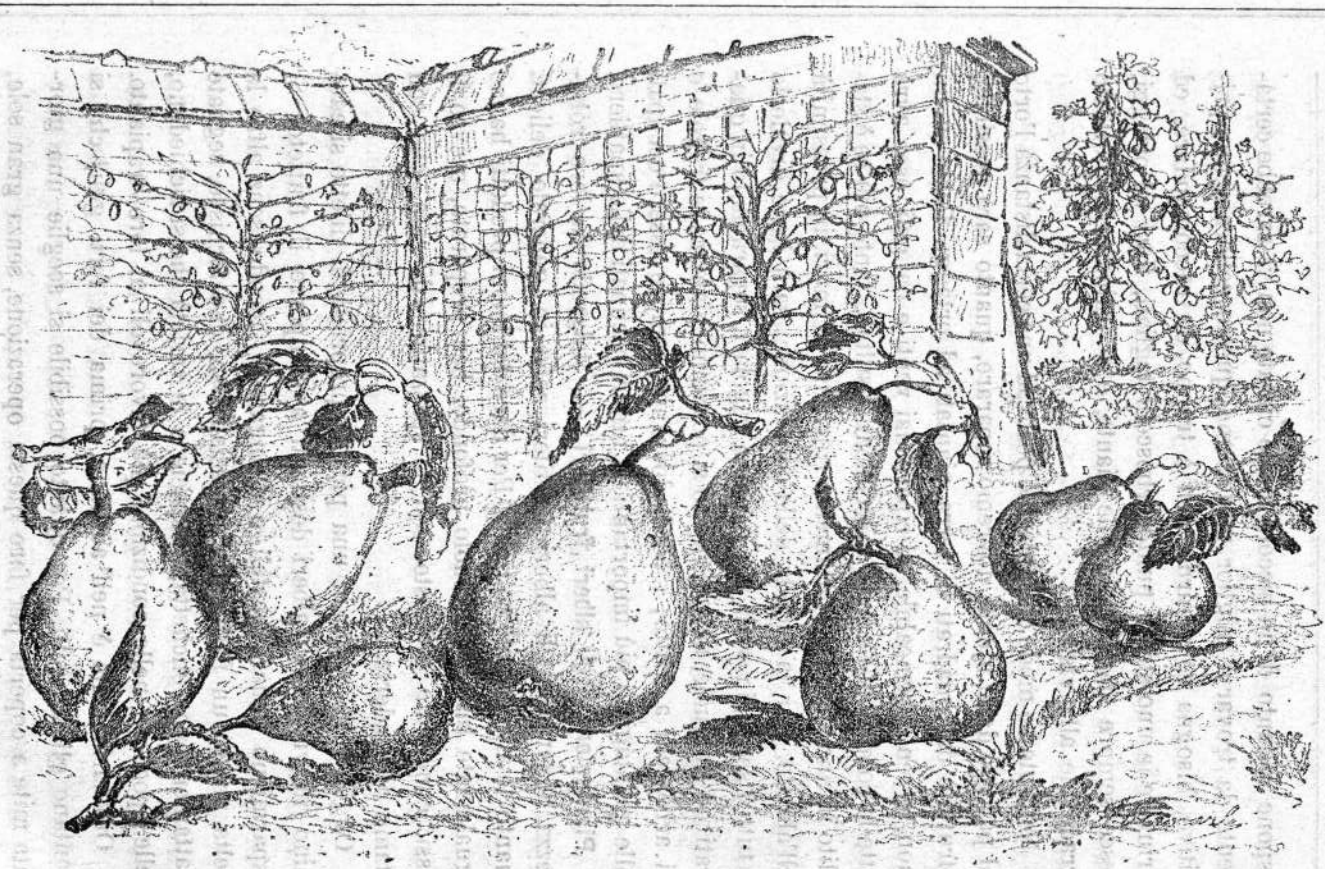
Fra le più saporite e più belle, si coltivano le varietà ananas, di Virginia, dottor Morère, sir Harry, Carolina Superba, May queen, Châlonnaise, Margherita e la fragola Howey, quest'ultima raccomandata dagli orticultori americani come una delle più squisite.

IL FRUTTETO.

Tutti, più o meno, amano le frutta, ed uno dei più grandi vantaggi, come dei più proficui passatempi della vita in campagna, è quello di coltivare e raccogliere nel proprio frutteto.

La coltivazione degli alberi fruttiferi, non è tuttavia così facile come quella dei fiori e degli ortaggi. Oltre a serie nozioni tecniche, bisogna potervi consacrare un talento speciale, una destrezza di mano non comune, che solo possono dare lunghi studi pratici, diretti da un abile frutticultore. Ci limiteremo dunque ad indicar qui i principii generali dell'albericoltura e di far risaltare tutto il piacere ed il profitto che si ponno ritrarre, lasciando ai felici possessori di una casa rustica la cura di acquistare la scienza indispensabile e di approfondire tutti i segreti dell'arte.

In Francia, come in Italia, dove la maggior parte dei giardini servono indistintamente a tutte le coltivazioni, è in uso di piantare lungo le strade ed i muri gli alberi fruttiferi. Quando si



IL FRUTTETO. — LE PERE.

A. Duchesse d'Angoulême. — B. Louise bonne d'Avranches. — C. Doyenné de Mérode. — D. Joséphine de Malines. — E. Beurré bachelier.
F. Bon chrétien d'hiver. — G. Épargne.

dispone soltanto di un piccolo locale cintato non vi sarebbe certamente da trovarvi miglior posto; ma questo collocamento primitivo, bisogna convenirne, non è troppo da raccomandare, ed il riunire in uno stesso punto arboscelli tagliati, fiori ed ortaggi, riesce sempre sfavorevole alle piante, e d' ordinario è piuttosto sgradevole alla vista.

Nello stesso modo che abbiamo posto ad una certa distanza l'orto dal parco e dalle ajuole, dovremo separare, quanto sarà possibile, il frutteto dai quadrati di terra piantati ad ortaggi. Posto su un buon terreno permeabile, al riparo dai venti e dai geli, esso avrà tutte le condizioni feconde di eccellenti risultati, tanto più se è stabilito in uno spazio perfettamente rinchiuso da muri, in prossimità dell'abitato. Per la facilità della coltivazione, sarà bene dividerlo in tutti i sensi, in viali più o meno regolari, separandolo in quadrati od in ajuole, nel cui mezzo si potranno piantare le fragole o gli arboscelli a frutto; i bordi dovranno sempre essere occupati dalle piantagioni più importanti ed i muri occupati dalle spalliere.

Piantagione degli alberi fruttiferi. — Malgrado la loro robustezza apparente, gli alberi fruttiferi sono in generale delicati quanto le altre piante coltivate. Per dare dei buoni prodotti hanno ugualmente bisogno di suolo profondo, ben preparato, scevro di sassi, concimato piuttosto con le spazzature di casa, che con letame di scuderia.

Oggidì è raro che in una piccola proprietà di diletto si educhino in vivajo gli alberi destinati a comporre il frutteto. Si risparmiano denari, fastidi e disinganni, facendo senz' altro la scelta presso un frutticultore coscienzioso, che fornisce, segnate esattamente con etichetta, le specie e le varietà che si richiedono, nelle epoche e nelle condizioni più favorevoli al loro trapianto.

Ordinariamente è nell' autunno, prima dei forti geli, che si piantano gli alberetti. Per quanto possibile si sceglie una giornata mite e coperta per fare questa operazione, senza gran sole,

nè pioggia forte; ed in ciascuna delle buche scavate in prevenzione, si colloca verticalmente la pianticella che deve occuparla, dopo averne delicatamente rinfrescata la chioma delle radici. Si ricopre il piede dell'alberetto, buttandovi sopra la terra e l'ingrasso deposti al bordo della buca; si calpesta e s'inaffia moderatamente, perchè il vegetale sia presto e bene in contatto col suolo, e si finisce con lo stendere intorno al tronco una spessa copertura di paglia. Per quanto corta sia la radice, non bisogna neppure conficcare a una profondità troppo grande l'alberetto, nello scopo di meglio rinfrancarlo. Anche tenuto calcolo dell'affondamento che non manca di prodursi, è importante il lasciare sopra il suolo la corona dell'innesto.

Riparo contro i geli. — Quando si ottengono da un frutteto dei buoni risultati, ci s'interessa facilmente alle sue piante, non si risparmiano le cure, e ci si esercita così nelle operazioni fondamentali dell'albericoltura.

Nei nostri climi, gli alberi fruttiferi hanno qual loro nemico capitale i geli primaverili, e non v'ha nulla di più doloroso per colui che li coltiva, come il veder scomparire in una notte tutte le promesse di una fioritura meravigliosa. Malgrado sia sempre difficilissimo di procurar loro un riparo sufficiente, si giunge sovente a preservare almeno una parte del raccolto, disponendo al disopra degli alberi più esposti una copertura provvisoria, fatta con leggiere tettoje di paglia o con stuoje.

Applicabili specialmente alle spalliere al disopra delle quali si possono con poca spesa attaccare al muro degli *stores* fissi, queste precauzioni messe in pratica attentamente, hanno il vantaggio di risparmiare al frutticultore un completo disinganno, permettendogli di raccogliere annualmente una considerevole quantità dei migliori frutti.

Getti e margotte. — Quand'anche ci si occupi poco delle nostre piante fruttifere, vi sono alcuni lavoretti che ben presto si per-

viene ad eseguire da sè perfettamente. Una cosa semplicissima, per esempio, è quello di fare una *margotta* sotterrando nel suolo, senza staccarlo dalla pianta madre, un ramo che vi si fissa col mezzo di un gancio di legno. Non meno elementare è l'imparare a far le potature, a piantare dei getti, nè più difficile il *margottare* in vasetto un ramo alto, circondandolo di un forte strato di terra in forma cilindrica o interrandolo in vaso grande, dove finisce per prendere radice.

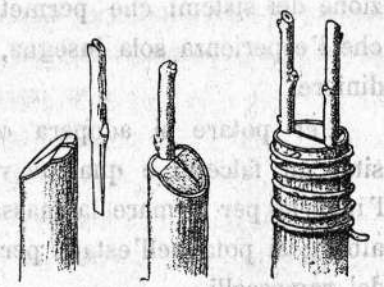
Innesti. — Un pò più delicata è l'operazione dell'*innesto*, che sovente ci si ritrova a dover praticare, e che d'altronde si riesce ad eseguire benissimo dopo alcune prove. Gl'innesti più usati in arboricoltura, e cioè l'*innesto a taglio* e l'*innesto a scudo*, possono essere generalmente eseguiti, l'uno e l'altro, con un semplice istrumento detto *innestatojo;* da una parte del manico esso porta una lama convessa alla cima e nell'altra parte sta conficcata una lamettina d'avorio.

Innestatojo

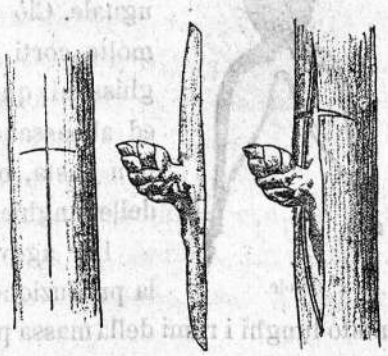
Tuttavia le operazioni d'innesto, anche le meglio fatte, presentano serie probabilità di riuscita soltanto quando si eseguiscono nelle epoche in cui il succo scorre in special modo attivo negli alberi, e cioè nelle stagioni primaverili ed autunnali.

Per innestare a spacco, dopo aver staccato dall'albero portainnesto i getti o rimessiticci dell'anno, ben provvisti di gemme, si taglia con precisione in traverso la pianta da innestare; la si fende pel mezzo, per una lunghezza di tre a quattro centimetri e nella fessitura si introduce uno dei rimessiticci, di cui avremo tagliato la base in isbieco. La corteccia ed il legno giovane dell'innesto, una volta messi in perfetto contatto colle stesse parti della pianta, si mantiene col mezzo di ligatura questa adesione; si ricoprono le labbra con uno strato di mastice, e se l'operazione sarà fatta a dovere, la circolazione del succo si stabilisce subito.

Per innestare a scudo, il sistema, benchè molto diverso, non è meno facile. Si stacca dalla pianta che si vuol riprodurre, un *occhio* o *gemma* col pezzo di corteccia che lo circonda, e si fa una fenditura in forma di croce o di T, su un punto del tronco, profonda tutto lo spessore della corteccia della pianta da innestare. Si sollevano quindi i lembi della ferita con la lamettina d'avorio dell'innestatojo e vi si introduce delicatamente la gemma della pianta porta-innesti; si riabbassano poi le labbra dell'incisione e si fascia la marza o innesto, senza stringerla troppo, con una ligatura fatta con un giunco o con una striscia di lana. Eseguito in autunno l'innesto a scudo è detto ad *occhio dormente*, giacchè la gemma innestata deve subire, senza sviluppare, il sonno invernale; si chiama invece ad *occhio germogliante* quando si eseguisce l'operazione dall'aprile al giugno, lo sviluppo della gemma succedendo allora quasi subito dopo l'operazione dell'innesto.



Innesto a taglio semplice. Innesto a taglio doppio.



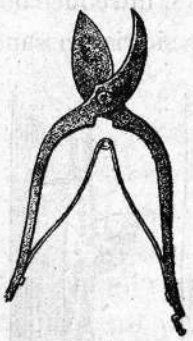
Innesto a scudo.

Potatura ed educazione degli alberi fruttiferi. — Di tutti i lavori del frutticultore, la potatura degli alberi fruttiferi non è soltanto la più importante, ma quella ancora che richiede maggior studio e pratica. Non è infatti soltanto nello scopo di dar loro una forma più o meno elegante, che si potano gli alberi fruttiferi; ma ancora, e specialmente, per ottenere, allo stato maturo, delle eccellenti frutta e in quantità maggiore possibile. Ora,

non si raggiungono simili risultati senza una profonda cognizione dei sistemi che permettono di ottener lo scopo, sistemi che l'esperienza sola insegna, dopo le lezioni di un abile giardiniere.

Per potare si adopera ordinariamente una forbice apposita, un falcetto e qualche volta una seghettina. Si pota nell'inverno per formare la massa principale e dirigere i rami degli alberi; si pota nell'estate per moderare e regolare lo sviluppo dei ramoscelli.

In qualunque modo si poti un albero fruttifero, è cosa essenziale di dare alla massa una forma simmetrica, acciocchè il succo si distribuisca in modo uguale. Ciò si ottiene ordinariamente potando molto corti i rami vigorosi e lasciando lunghissimi quelli deboli; rialzando questi ultimi ed abbassando invece i primi; e se tutto ciò non basta, occorre asportare, col servirsi solo delle unghie, le gemme sui rami forti.



Cesoje.

Per agevolare sugli alberi troppo robusti la produzione delle gemme da frutto, si tagliano molto lunghi i rami della massa principale; si smussano colle unghie o si torcono le gemme già sviluppate; mediante una seghettina si eseguisce al piede dell'albero, molto in basso, un'incisione anulare di quattro o cinque millimetri al più, e questa basta perchè il succo non salga altrimenti.

Per ciò che riguarda l'altezza e la forma a dar loro, si dividono gli alberi fruttiferi in due categorie; gli alberi da frutto a granelli o semi, come i peri ed i meli, le cui gemme portafrutto non si sviluppano sui rami che in capo a tre anni; e gli alberi a frutti a nocciolo, quali sono i peschi, i susini, i ciliegi, i cui frutti sono portati esclusivamente dai rami giovani ogni anno.

Ai peri, piantati generalmente isolati, si dà, in special modo,

la forma a *piramide*. Questa si ottiene mediante una serie di potagioni annue del tronco o del ramo terminale, dal che risulta la cresciuta sempre più accentuata dei rami laterali. La potatura a *fuso*, che da alcuni viene preferita, non ne differisce essenzialmente. Come l'altra descritta ha per iscopo principale di far affluire il succo verso le gemme a frutto, e di sopprimere di mano in mano che vengono prodotti tutti i getti inutili.

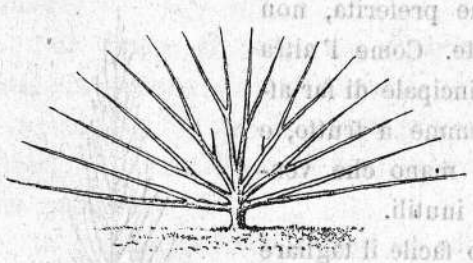
Piramide.

Ai meli che è altrettanto facile il tagliare nella stessa guisa, è piuttosto di moda il dare la forma a *vaso*. La si ottiene riducendo a cinque in media il numero dei primi rami. Rialzando, a misura che crescono, i getti, si attaccano su un cerchio trasversale che li tiene ad uguale distanza del centro. Sovente, peri e meli sono pure piantati e potati in forma di cordone orizzontale, che nei frutteti convien molto di condurre lungo le bordure. Un semplice fil di ferro teso fortemente, serve in questo caso a reggere l'unico tronco che li costituisce e non manca, quando è ben curato, di produrre frutti abbondanti.

Cordone orizzontale.

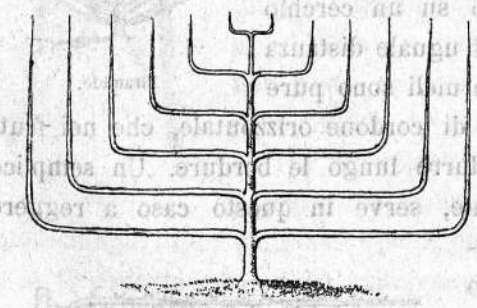
Applicata eccezionalmente alla produzione dei frutti a semi, questa disposizione degli alberi fruttiferi a cordoni è d'altronde la stessa base della coltivazione del pesco coi metodi più recenti. Piantate a *spalliera* contro un muro, ad un metro al più di distanza l'una dall'altra, le pianticelle di pesco si stabiliscono su un tronco solo che si piega dal suo punto di partenza con un angolo di 45 gradi, invece di lasciarlo

crescere naturalmente nel suo senso verticale. Da questa disposizione risulta una serie di *cordoni obliqui* che è facile di mantenere perfettamente paralleli, impedendo, per mezzo della potatura e della mozzatura delle gemme, lo sviluppo dei rami laterali.



Ventaglio.

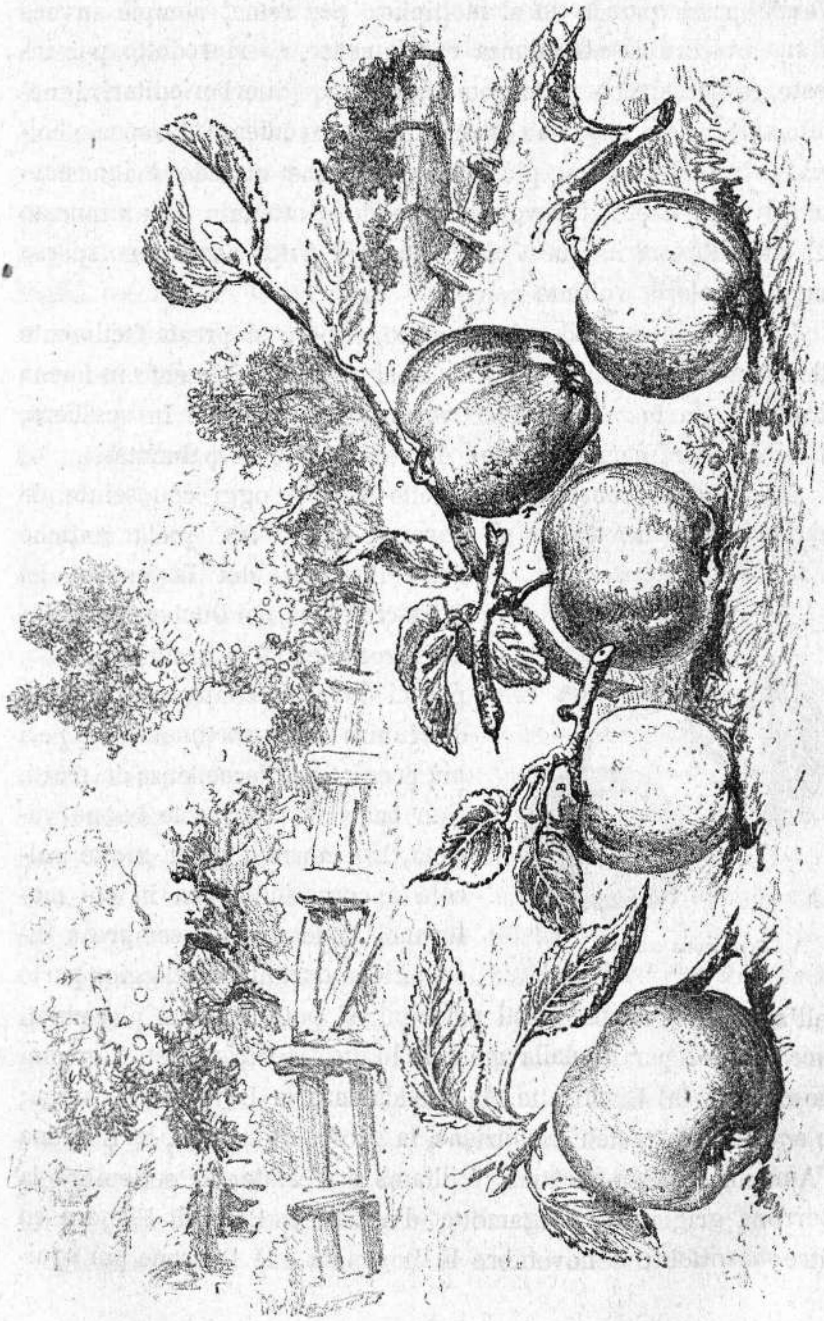
Ma non è tuttavia in cordoni soltanto che si debbono dirigere tutti gli alberi fruttiferi ai quali la coltivazione a spalliera può essere utile. Che siano fissate contro un muro, all'armatura di una pergola, o semplicemente attaccati ai fili di ferro di una *contro-spalliera*, i loro rami possono essere disposti, con maggiore o minor simmetria, a *ventaglio*, a *candelabro*, a *V* od a *U*, a *palmetta* semplice o doppia.



Palmetta.

I peri, i meli, gli albicocchi, e così pure i peschi, si prestano a queste differenti forme. La vite, la cui coltivazione a pergolato è relativamente così facile, dà in ispecial guisa dei prodotti eccellenti quando è diretta a cordoni orizzontali, obliqui o verticali, secondo l'altezza dei muri o delle contro-spalliere che la sostengono.

Scelta degli alberi fruttiferi. — Pero. — Di tutti gli alberi fruttiferi, certamente il pero è uno dei più conosciuti e dei meglio apprezzati. Riesce infatti a un dipresso dappertutto, e senza esigere grandi cure, produce abbastanza regolarmente ogni anno una quantità di bella frutta e di sapore eccellente. Lentissimo



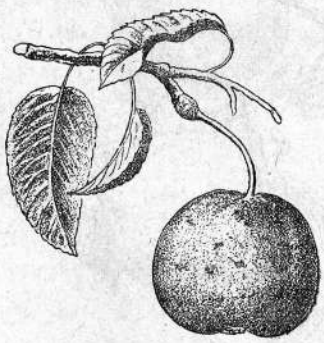
IL FRUTTETO — LE MELE.

A. Renetta del Canadà. — B. Renetta franca. — C. Belfiore rosso. — D. Calvilla rossa. — E. Calvilla bianca.

a svilupparsi quando lo si moltiplica per seme, compie invece la sua evoluzione abbastanza rapidamente, se riprodotto per innesto, ed è così che praticano oggigiorno gli arboricultori. Innestato sul *franco*, ossia su una pianta proveniente da specie coltivate, è inoltre assai più primaticcio che quando è innestato sul selvatico e più durevole di quando è ottenuto da un innesto sul cotogno, ma in quest'ultimo caso i frutti acquistano spesso maggior colore, volume e bontà.

In qualunque modo sia piantato, il pero si presta facilmente alle forme più diverse. Isolato, lo si pota specialmente in forma piramidale, a fuso, a cordone verticale, a canestro. In spalliera, gli si dà d'ordinario la forma di ventaglio o di palmetta.

Nel numero considerevole delle varietà oggi conosciute, le migliori pere da tavola si trovano ancora fra quelle antiche delle Burrone, dei Doyennés, dei Bons-chrétiens, dei Duchesses. Avendo intenzione di formarci un frutteto, non ci dovremo contentare tuttavia di riunire un assortimento di peri più pregiati per l'eccellenza dei frutti. Non basta di cercare le buone varietà, ma convien tener molto calcolo ancora dell'epoca in cui maturano, onde averne sempre a disposizione durante la maggior parte dell'anno. Seguendo questi principii, si potrà aver il piacere di raccogliere a partire dalla metà di luglio, le varietà San Giovanni moscatella, la Bianchetta, la Maddalena, la Doyenné di luglio; in agosto la pera dell'Assunzione, la grossa Rousselet, la Burrona d'Amanlis, la Bon-chrétien Williams e d'estate; in settembre la Burrona grigia, la Bergamotta d'estate, la Bella di Fiandra ed altre; in ottobre e novembre le Doyennés e le Burrone più squi-



Bergamotta crassana.

site, quali sono le varietà Hardy, Duchessa d'Angoulême, Delizia d'Ardenpont, Doyennè grigia e bianca. Più tardi ancora, dal dicembre fino all'aprile, la Burrona bachelier, la Giuseppina di Malines, la Passe-Colmar, la Bergamotta crassane ed altre ancora.

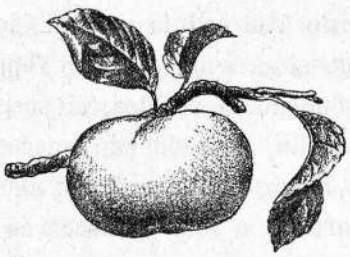
In qualunque stagione e qual si sia la varietà della specie, il momento del raccolto è sempre più o meno difficile da indovinare. Il migliore, il più sicuro indizio è la caduta naturale delle foglie con tempo tranquillo. Quando si sa a un dipresso l'epoca in cui per ogni varietà questo fenomeno si verifica, si sceglie una bella giornata per fare la raccolta, e prendendo successivamente frutto per frutto con una mano, dall'altra lo si stacca col peduncolo dall'albero, senza urtarlo e senza intaccarne la buccia.

Melo. — Piantati specialmente per la fabbricazione del sidro, i meli contano un discreto numero di belle e buone varietà che si possono coltivare nel frutteto. Si ottengono per innesto di rami staccati da un ceppo-madre dopo un interro abbastanza lungo, perchè al piede abbiano potuto formarsi le radici. Il ceppo-madre deve provenire inoltre dalla seminagione di una buona varietà di meli da tavola. Secondo le cure ed il modo di coltivazione che gli sono consacrate, i getti che fornisce con questo margottaggio costituiscono i meli *dolcini* ed i meli *paradiso*, perfettamente distinti così dai meli *franchi*, ottenuti colla seminagione di granelli di mele da sidro.

Mentre questi ultimi servono esclusivamente per fornire la suddetta qualità di mele, pel frutteto invece s' innestano sul *dolcino* le varietà di medie dimensioni, e cioè i meli dai grossi frutti, e particolarmente le Renette e le Calvilla che si potano a forma di piramide, di vaso, di bicchiere; sul *paradiso*, che è più delicato, i meli nani e tutte le varietà destinate a formare cordoni orizzontali, cespugli o piccole canestre.

Facendo, come pei peri, una scelta accurata fra le numerose

varietà dei meli più o meno pregevoli, si possono facilmente raccogliere nel giardino mele eccellenti dal principio dell'autunno fino alla fine dell'inverno. Fra i più primaticci si posson scegliere i meli d'Astrakan, il Borovitsky, i Calvilla d'estate, i meli appioli, i cui frutti hanno un colorito sì brillante, in mancanza di sapore squisito. Fra le varietà autunnali, il Cavilla rosso d'inverno, il San Salvatore, il Cuor di bove ed il Court-pendu dal peduncolo cortissimo. Fra le qualità da inverno, finalmente, il Fenouillet grigio, il rosso Giuseppina, il Calvilla bianco, il Belfiore, la Renetta del Canadà, e la Renetta bianca, la Regina delle Renette, la Renetta grigia, la quale ultima dà ancora dei frutti buoni, mentre le altre tutte sono in fioritura.



Mela Court-pendu.

Pesco. — Di facilissima coltivazione, anche se isolato, nelle regioni calde, il pesco non riesce veramente, in quelle fredde ed umide, se non coltivato a spalliera. Prospera specialmente in un terreno calcareo, esposto a sud-est e si riproduce abbastanza rapidamente per seme o per innesto. Quest'ultimo mezzo di moltiplicazione tuttavia è il più usuale, e piuttosto che sul franco troppo lungo a dar frutti, le buone varietà di peschi si innestano a scudo sul mandorlo o sul susino.

Trapiantati in autunno ai piedi dei muri dove debbono essere stesi a spalliera, i peschi si prestano a tutte le forme. A Montreuil, dove tale coltivazione ha preso sì grande incremento e dove si ottengono le pesche più rinomate in Francia, per molto tempo fu in uso di potarli a V molto aperto. Adesso poi si dispongono, ora a quadri, ora a palmetta semplice o doppia, o meglio ancora a cordoni obliqui semplici, consistenti in un

fusto solo che si piega a 45°, e di cui si tagliano annualmente tutti i rami che non possono produrre frutti.

Favorevolissimi allo sviluppo delle pesche, questi cordoni permettono ancora di piantare, su uno spazio ristretto, un assortimento di varietà che maturino ad intervalli abbastanza lunghi per fornire dei frutti durante tutta la stagione.

I peschi a spalliera, mantenuti con metodo e discernimento, danno in generale, ogni anno, abbondanti e bei prodotti. È soltanto indispensabile di metterli al riparo dei geli primaverili che sono loro molto funesti, ed a Montreuil vi si riesce collocando sulla cima dei muri dei larghi cappelli, sotto i quali, su leggieri pali quadrati piantati stabilmente, si stendono da febbrajo fino a maggio delle larghe stuoje.

Pesca grossa Mignonne.

Per quanto diverse fra loro siano le pesche, è facile dividerle in pesche lanuginose e pesche liscie, e ciascuna di queste categorie si suddivide in due gruppi, secondo che la polpa del frutto aderisce o non al nocciolo. Le pesche lanuginose, a polpa non aderente, dette spicche, comprendono le varietà più a buon diritto apprezzate: la piccola e la grossa Mignonne, la Bellegarde, la pesca di Malta, della Colombia, la Poppa di Venere, ecc., che maturano successivamente dalla metà luglio all' ottobre. Le lanuginose a polpa aderente, dette cotogne o duracine, comprendono la Maddalena, la Pavie de Pomponne, la nostra pesca di Papigno, ecc., alle pesche liscie, la cui polpa si stacca dal nocciolo, appartengono la grossa e piccola Violetta; finalmente il gruppo di pesche liscie a polpa aderente è costituito da tutti quei buoni frutti chiamati prugnoni o pesche-noci che tengono quasi tanto della susina come della pesca.

Albicocco. — Assai più facile del pesco da coltivare, l'albicocco non esige per così dire che un terreno sabbioso e caldo, in una posizione il più possibile riparata dai venti malsani e dalle nebbie. Per cui, riesce specialmente nelle vallette rinchiuse, nei giardinetti cintati da muri con esposizione a levante. Se sfugge ai geli primaverili, può dare, fin dal giugno, frutti abbondanti, assai più saporiti e belli sugli alberi isolati che su quelli coltivati a spalliera. Lo si trapianta quindi d'ordinario isolandolo, dopo averlo innestato sul susino, sul pesco franco o sul mandorlo. La potatura a vaso, a canestro od a cespuglio, non gli nuoce, ma val meglio lasciarlo svolgere liberamente, limitandosi a liberarlo dei rami morti.

Le varietà maggiormente raccomandabili sono l'Alberge, il Reale, il Luizet, il Dix, il Duval, l'albicocco-pesco. Coltivate sotto un clima uguale, si possono raccogliere successivamente da metà giugno alla fine di agosto.

Susino. — Di tutti i nostri alberi a frutto, il susino gode a buon diritto della riputazione di essere uno dei meno esigenti in fatto di natura e di qualità del terreno. Disgraziatamente i suoi fiori, delicatissimi, sono spesso bruciati dalle nebbie e dai geli di aprile. Per averlo robusto e fecondo più possibile, si moltiplicano per seme o per margotta diverse specie selvatiche; il pruno di siepe, il Damasco, il San Giuliano, sui quali s'innestano poi le varietà scelte.

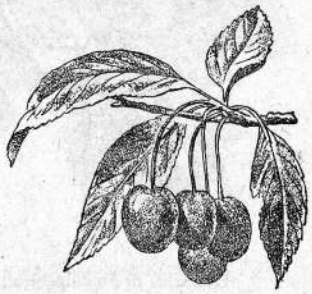
Susina Regina Claudia.

Generalmente, lo si pianta in libertà, isolato, e si abbandona forse troppo a sè stesso l'albero innestato su alto fusto; ma il susino si presta ancora facilmente alla potatura a foggia di bicchiere, a cespuglio, a piramide, e persino

alla coltura a spalliera. Tenuto a spalliera su cinque o sei rami, diventa così produttivo a volte, che è prudente sacrificare una parte del raccolto per conservar la pianta.

Una scelta fatta con una fra le diverse varietà oggi conosciute, permette di raccogliere susine fresche per la tavola, dal luglio all'ottobre senza interruzione. Nella quantità si debbono preferire: la primaticcia di Tours, la gialla primaticcia, la susina di Montfort, la Monsieur precoce e la Monsieur gialla; la vera Regina Claudia dalla polpa deliziosa; la Regina Claudia violetta e la diafana; la piccola Mirabella tanto ricercata per conserve; la Damasco, la Perdrigon violetta, la Mirabella tardiva, e finalmente la squisita Coëts golden drop o goccia d'oro, che buona già da raccogliere in settembre, prolunga la maturanza fino all'ottobre ed al novembre.

Ciliegio. — Non meno robusto del susino, il ciliegio riesce a un dipresso in tutti i terreni. Si coltiva ordinariamente isolato, ad alto o basso fusto, dopo aver stabilito su tre o quattro buoni rami lo scheletro dell'albero, e senza occuparsene col seguito, altrimenti se non per liberarlo dei rami morti. Il ciliegio non è ribelle, d'altronde, neppure esso alle differenti potature a cespuglio, a vaso od a piramide. In forma di ventaglio o di palmetta, può esser finalmente condotto a spalliera, esponendolo a levante.

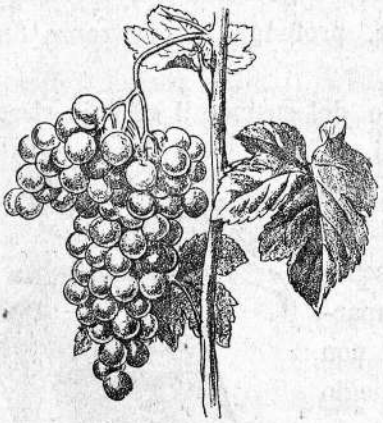


Ciliegia Regina Ortensia.

Ottenute in generale dall'innesto sul visciolo dei boschi e del ciliegio Mahaleb o di Santa Lucia, le varietà coltivate nei nostri frutteti maturano per la maggior parte dal maggio al luglio. Fra i quattro gruppi che le comprendono tutte, si può scegliere: nelle duracine: la primaticcia, la Napoleone, la Cuor di

piccione; nelle ciliegè propriamente dette: l'Inglese primaticcia, la Bella di Châtenay, la Bella di Choisy, la Montmorency, la Cherry-duke, la Regina Ortensia, quest'ultima più specialmente raccomandata; nelle Griotte o Marene, e nelle Guignes: la Griotta o Marena d'Acher e la Guigne agata, ciliegie tardive la cui maturanza si prolunga fino alla fine d'agosto.

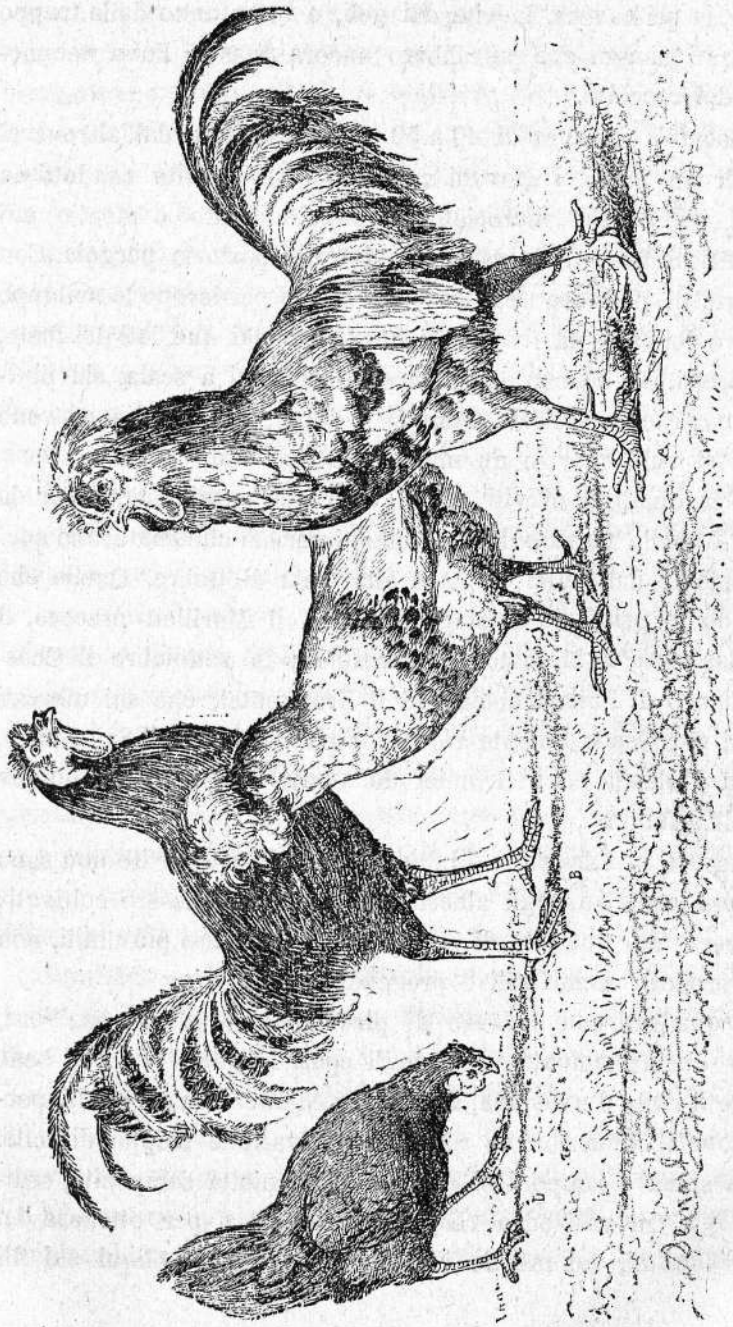
Vite a pergola. — Da lungo tempo coltivata nei frutteti per fornire uva da tavola, la vite non fornisce prodotti veramente buoni se non quando la si fa salire su un pergolato di spalliera o di contro-spalliera. Si moltiplica d'ordinario per germogli o per margotte. Piantate a piedi di un muro, in un'ajuola ben ingrassata e scavata a un metro di profondità, le margotte o barbatelle vengono dirette, sotto suolo, verso la pergola che deve portarle. Non è molto che le si fissavano, a misura che crescevano, senza metodo e senz'arte lasciando ai ceppi di mettere liberamente e da ogni lato i sermenti che si tagliavano tutti gl'inverni a casaccio.



Chasselas di Fontainebleau.

Oggidì si mettono invece in pratica quasi dappertutto i sistemi dei vignaiuoli di Thomery per la coltivazione del Chasselas, e malgrado le grandi cure che richiede questo metodo di cultura, la magnificenza dei risultati ottenuti non permette più di trattar la vite a spalliera come altra volta si usava.

La disposizione delle pergole alla Thomery ha una certa analogia colla coltura del pesco a Montreuil. I muri di spalliera sono ugualmente forniti di cappelli e di ripari mobili destinati a pre-



GLI ABITANTI DEL CORTILE.

Gallo e gallina Houdan.

Gallo e gallina Flèche.

servare, in primavera, la vite dai geli, e in autunno dalle troppo abbondanti piogge che potrebbero ancora guastar l'uva nel momento del raccolto.

Collocati a distanza di 40 a 50 centimetri l'uno dall'altro e al piede di un muro, i giovani ceppi sono in seguito condotti in cordoni su verghe incrociate ad angolo diritto o meglio sui grossi fili di ferro trasversali di cui è composto la pergola. Con una serie di potature regolari, che hanno per iscopo lo sviluppo esclusivo dei rami da frutto, da un solo o dai due lati del fusto, sono diretti, sia in cordoni orizzontali disposti a scala, sia piuttosto in cordoni verticali semplici o doppi, che meglio servono quando si vuol coprire un muro molto elevato.

Fra la quantità di viti scelte, coltivate specialmente per la mensa, è facile trovare delle eccellenti varietà che maturano successivamente dalla fine d'agosto alla metà d'ottobre. Quelle che maturano in principio di stagione sono: il Morillon precoce, il Chasselas rosa, il Moscato d'Alessandria; in settembre il Chasselas bianco di Fontainebleau ed il Frankental, che sui mercati parigini sono specialmente ricercati; poi il bianco di San Pietro, la Perla d'Olanda ed il Gromier del Cantal che matura fino alla fine dell'autunno.

Uvaspina. — Lamponi. — In un frutteto ben assortito non sono soltanto i grandi e begli alberi che vi debbono essere coltivati; ma ancora una quantità di specie che per essere più umili, non danno prodotti meno utili e pregevoli.

Nei quadrati con bordure di piramidi o di contro-spalliere, restano ordinariamente vuoti degli spazi larghi, dove sta bene piantare il ribes o uvaspina, il lampone ed anche dei fichi, dappertutto dove il clima non ne rende la coltivazione troppo difficile.

Uva spina e lamponi si coltivano con molta semplicità, ordinariamente, in vasi od a cespugli isolati; ma per ottenere dei frutti bellissimi, val meglio condurli a cordoni obbliqui sui fili

orizzontali di una contro-spalliera. Nella triplice serie delle uvespine a frutti bianchi, rossi o neri, contansi numerose varietà più o meno raccomandabili; le olandese rosse e bianche, pregiate tanto per la mensa come per la preparazione in conserva, e il Cassis o uvaspina nera a frutti grossi che serve quasi esclusivamente per fare un liquore che prende il suo nome.

I lamponi, la cui coltivazione si è molto estesa in questi ultimi anni, comprendono varietà comuni a piccoli o grossi frutti, fra cui le più meritevoli sono: la rossa, la gialla, l'arancio, la olandese, l'inglese e le varietà rimontanti, fra le quali si scelgono di preferenza la Meraviglia rossa e gialla, la Bella di Fontenay, la Surpasse Falstof, la zuccherina di Metz, la Surprise autunnale.

Fico. — Questo arbusto abbandonato a sè stesso, prospera benissimo, specie nelle provincie meridionali; ma nel nord della Francia, per esempio, ha bisogno di speciali cure nella sua coltivazione. Nell'inverno, particolarmente, è indispensabile di avviluppare il tronco con un vero guanciale di paglia, e meglio ancora, come usano con tanto profitto i giardinieri d'Argenteuil, di sotterrare i rami del ceppo in una fossa, per lasciarveli fino alla primavera successiva sotto un alto strato di terra. Con tal sistema si può, in un locale ben esposto, raccogliere ogni anno, in abbondanza, diverse varietà di fichi, anche nei dintorni di Parigi, specialmente il Bianchetto o bianco lungo, l'Angelico o fico giallo, il violetto rotondo ed il fico di Bordeaux.

Fruttajo. — Non basta tuttavia ottenere molte, belle e buone frutta da una piantagione ben diretta. La maggior parte maturano e devono esser colte quasi simultaneamente in autunno; per cui bisogna in quel momento poter disporre, nell'abitazione, di un locale spazioso abbastanza per poterle ricevere e in condizioni tali che vi si possano conservare al più lungo possibile.

La costruzione di un buon fruttajo costituisce dunque un vero problema. Vi deve regnare costantemente una temperatura

media di 8 a 10 gradi centigradi, e l'umidità e la luce troppo viva non debbono penetrarvi. Accuratamente bonificato, ripulito, arieggiato alcuni giorni prima del raccolto, bisognerà che sia chiuso poi in modo, che l'atmosfera, senza cessar d'essere respirabile, vi rimanga satura, in certe proporzioni, dell'acido carbonico esalato dalle frutta.

Presentando tali condizioni, la disposizione del locale sarà semplicissima. Basterà guarnire le pareti di scaffali di legno bianco con piani bucherellati, e su questi piani, alquanti distanti fra loro, si poseranno le frutta colla maggior precauzione, le più mature sul davanti, e senza che l'una tocchi l'altra.

Quando il locale disponibile non basti per contenere tutto il raccolto, è facile stabilire inoltre nel centro del locale stesso, sia un fruttajo mobile a piani sovrapposti, sia uno a piramide ed a piani rotondi sorretti da un asse che parta dal pavimento ed arrivi al soffitto.

Per la miglior conservazione dell'uva da tavola, è indispensabile, invece, di stendere i grappoli su un piano, di sospenderli per il gambo o per la punta, a fili di ferro tesi attraverso il locale. Il miglior sistema poi consiste nell'immergere una estremità di sarmento a cui stia attaccato il grappolo appena tolto dalla vite, in una bottiglia a collo largo, e nell'acqua si aggiungerà un pizzico di carbone, ciò che impedisce al liquido di putrefarsi, e questo, venendo assorbito lentamente dai grappoli, fa sì che essi conservano tutta la loro freschezza fino alla fine dell'inverno.

IL POLLAJO ED IL CORTILE.

Nella casa di campagna, il movimento e l'animazione non sono meno necessari degli alberi e dei fiori. Per completare i vantaggi ed i diletti della vita campestre, occorre l'andirivieni ed il

chiasso degli animali domestici, di quelli almeno il cui allevamento è più facile, e cioè gli animali da pollajo e da cortile.

In città, anche i più famigliari, oltre all'imbarazzo ed al sudiciume di cui sono causa perenne, sono anche di noja pel vicinato. Cani e gatti si trovano bene soltanto quando sono in campagna, ed è là soltanto che si può, nella più ampia libertà, tener presso di sè animali, tanto per la necessità della vita, come per divertimento; e cioè piccioni, galline, anatre e perfino conigli, se non basta la tribù rumorosa dei gallinacei e dei palmipedi.

Non ci si può figurare quanto sia facile il pigliar presto passione, volendo occuparsi con intelligenza di questa gente alata, per i suoi costumi, per la moltiplicazione delle varietà scelte, per il loro perfezionamento, per il migliore sviluppo dei capi più notevoli. In Inghilterra e nel Belgio, dove l'allevamento dei volatili domestici ha fatto specialmente dei grandi progressi, gli appassionati sono moltissimi, ed i colombofili e gallinofili spingono l'amore, la pratica dell'arte, il gusto di allevare piccioni e polli a limiti che da noi sono sconosciuti.

E questi allevatori emeriti non si occupano soltanto di ottenere, per mezzo di acclimazione, incrocio e selezione pazientemente continuata con tipi esteri o specie indigene, delle razze di puro diletto. A loro si deve pure di aver creato una quantità di varietà rustiche, di rapido sviluppo, assai superiori, anche pel solo riguardo dell'alimentazione, alle razze comuni, che si vedevano unicamente sui nostri mercati pochi anni sono ancora; e specialmente si deve loro di avere per mezzo di ingegnosi apparecchi di incubazione ed allevamento, perfezionato quest'ultimo al punto che la produzione sola del pollame, costituisce ai dì nostri una considerevole sorgente di utili per gli intelligenti campagnoli che non rifuggono dal sostituire ai vieti sistemi quelli moderni.

Senza entrare assolutamente in questa via, la quale richiede

uno speciale impianto, un personale e spese più o meno considerevoli, il semplice dilettante, se sa applicare con giudizio questi sistemi, avrà ancora sempre vantaggio ad allevare contemporaneamente alle specie di lusso, gli animali da pollajo che gli sono necessari per il suo consumo.

Ma anche per questo scopo, tuttavia, dovrà scegliere il più possibile, belle e buone razze, feconde fattrici d'uova, di carne piuttosto fine che abbondante, di scheletro minuto; non dimenticando « che un cattivo animale mangia quanto un buono » e che gl'individui più grossi e più belli apparentemente non sempre sono i migliori.

IL POLLAJO E L'ALLEVAMENTO.

Disposizione del pollajo. — Di rado in campagna si trova un pollajo ben disposto. Gli animali vi sono quasi sempre accatastati in locali ristretti, scuri e sudici, da dove scappano appena giorno per sparpagliarsi nei campi.

Simili condizioni, lo si capisce, non ponno essere favorevoli ad un allevamento razionale, e non è possibile assolutamente pretendere di conservare animali di razza pura in un ambiente di tal genere. Per riuscirvi occorre, prima d'ogni altra cosa, che il locale sia spazioso, pulito e ben esposto. Riparato dal vento di tramontana per mezzo di un muro alto due metri almeno, dovrà guardare a levante od a meriggio, ed avere un suolo sabbioso e non umido.

Lo si attornierà da ogni lato con steccati a graticcio alti, o con una reta metallica; e nel rinchiuso si pianteranno alcuni arbusti a cespuglio, acacie, gelsi o piante di uvaspina che procureranno nell'estate alle galline, oltre ad una bella frescura, frutti di cui sono ghiotte.

Quando non si allevino che polli comuni, sarà più utile che dannoso lasciarvi quasi costantemente aperta una porticina attraverso la quale passando, galli e galline potranno andar liberamente a girellare nei campi e cercarsi il nutrimento; ma se invece si vuole allevare animali di una determinata razza, bisogna vegliare attentamente a che ogni comunicazione sia chiusa, per evitare l'imbastardimento.

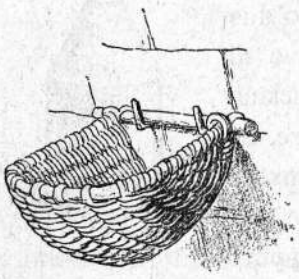
Desiderabilissimo è che il locale dove vive il pollame, sia attraversato da un ruscelletto d'acqua perenne; in mancanza di questo si collocherà un *abbeveratojo* a fondo piano che bisognerà sempre tener alimentato con acqua pulita, o meglio ancora uno o due di quegli abbeveratoi rotondi, di zinco o di terra, che nel bicchiere posto alla base, lasciano colar l'acqua di mano in mano che occorre. Le granaglie ed il pastone destinati pel cibo, invece di venir gettati sul suolo, dovranno essere ammanniti o in un vaso piano e aperto, oppure in una cassetta a rastrelliera per modo che gli animali non abbian luogo di sciupare inutilmente il cibo.

Abbeveratojo.

Sul lato più riparato del locale e vicino al pollajo, si avrà cura di disporre una *tettoja*, sotto la quale e presso la *fossetta della cenere*, si stenderà uno strato piuttosto alto di paglia e di letame. Nell'inverno e durante le giornate piovose, le galline si piacciono nell'andare a spollinarsi, a razzolare nella terra e nel cercare dentro al letame larve e vermetti.

Pollajo. — Costruito d'ordinario in fondo al cortile esposto a levante, il *pollajo* ne è la parte principale. Nel fabbricarlo dunque si dovrà aver specialmente cura di dargli una sufficiente vastità, e praticarvi aperture larghe abbastanza, perchè l'aria vi circoli liberamente, di rivestirne le pareti interne di un forte strato di calce idraulica o di cemento, onde renderle inaccessibili agl'insetti.

In tal guisa riuscirà facile il nettare il pollajo accuratamente ogni tre mesi, lo spargervi sabbia sul suolo, lavarne i bastoni ed i muri e di passarvi una mano di calce tutti gli anni. Nel basso della porta, che si terrà ben chiusa, si farà una piccola apertura di dimensioni tali che le galline possano entrare od uscire soltanto una ad una, e la sera mediante un'assicella che scorra lungo una scanalatura si chiuderà la porticina contemporaneamente alle imposte delle finestre, munite queste di un' inferriata o di una graticola in fil di ferro. Nell'interno del pollajo si collocheranno a diverse altezze dei bastoni quadrati ad angoli smussati, ma in piano e non a scala; e quasi rasente al suolo, attaccati al muro, dei *nidi* in vimini, nei quali le galline prenderanno l'abitudine di andare a deporre le uova.

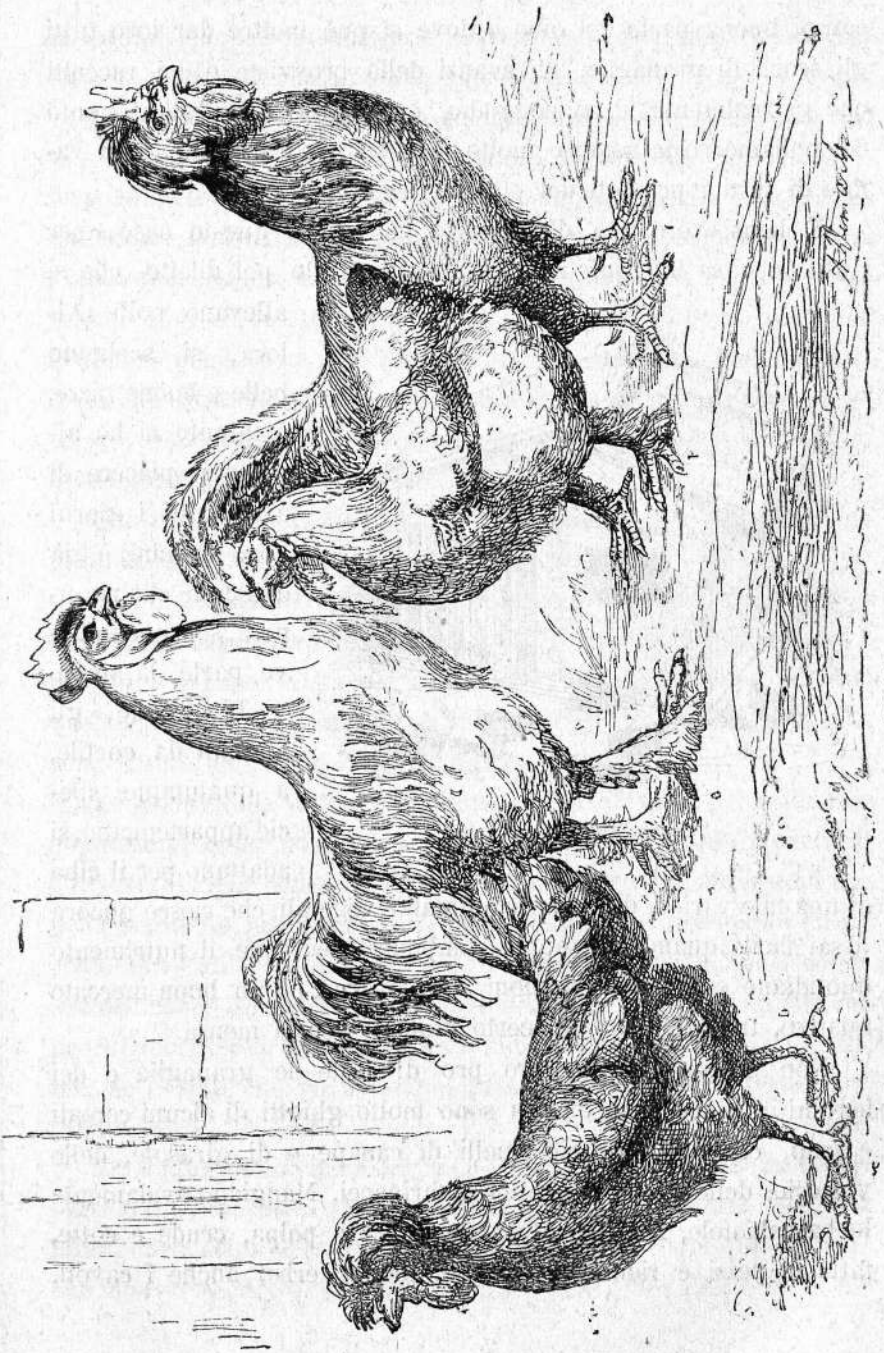


Nido.

Quando ci si propone di allevare una certa quantità di polli, è indispensabile, per la tranquillità delle covatrici, che il pollajo sia diviso in due scomparti. Quello che racchiude le chioccie dovrà dare su un largo locale rinchiuso, o meglio su un frutteto o giardino di alberi ed arbusti con praticello; ed anche qui vi dovranno essere la tettoja, la fossetta della cenere, la cassetta pel mangime e l'abbeveratojo.

Appena i pulcini saranno schiusi, si potranno mettere in un sito ombroso, adoperando le *cassette d'allevamento*, sia per sbarazzare il pollajo, sia perchè con queste si allevano meglio. Si terrà aperta tutto il giorno la porticina della cassetta, a meno che il tempo non sia troppo freddo od umido, e la sera vi si faranno rientrare, acciocchè godano tutta la notte del dolce tepore della chioccia.

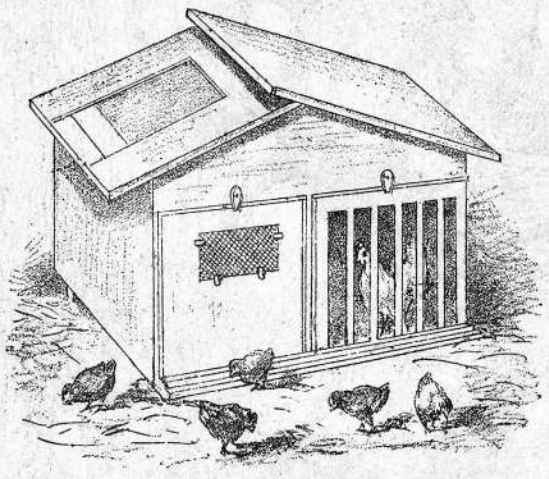
Allevamento. — Cibo. — Quando non si abita in una grande campagna, dove le galline hanno libertà di andar a cercare nei



IL CORTILE. A. B. Gallo e gallina cocincinesi. C. D. Gallo e gallina Crèvecœur.

campi buona parte del cibo e dove si può inoltre dar loro tutti gli scarti di granaglie, gli avanzi delle provviste e dei raccolti che giornalmente si maneggiano, è evidente che l'allevamento del pollame costa sempre molto, e che spesso anzi supera il valore di tutti i prodotti del pollame stesso.

È bensì vero che d'ordinario non è, in questo caso, per l'utile che se ne può ritrarre, ma piuttosto pel diletto, che si allevano polli. Allora, si scelgono belle e buone razze, e intanto si ha almeno il piacere di aver tutti i giorni uova fresche; è già qualcosa che rimunera, sebbene in lieve parte, la spesa.



Cassetta d'allevamento.

D'altronde, gli animali da cortile, a qualunque specie appartengano, si adattano per il cibo di una tale varietà di sostanze animali e vegetali, che riesce ancora assai facile, quando si sappia combinare per bene il nutrimento quotidiano secondo le stagioni, di allevarne, ad un buon mercato relativo, tutti gli anni un certo numero per la mensa.

Non soltanto fanno loro pro di tutte le granaglie e dei legumi in genere, ma ancora sono molto ghiotti di alcuni cereali e semi, come ad esempio quelli di canape e di girasole, delle vinaccie, delle frutta mezze e dei farinacei. Mangiano avidamente le barbabietole, le patate, tutte le radici a polpa, crude e cotte, fatte in pezzi e ridotte a pastone; alcune erbe, anche i cavoli,

le insalate, l'acetosa, quantunque poco nutrienti non spiacciono loro, se distribuite in limitata quantità.

Un nutrimento animale finalmente, senza essere indispensabile al pollame, non gli è inutile. Eccita la deposizione delle uova e dispone alla covatura; ma siccome non sarebbe nè pratico nè economico il distribuire della carne, bisogna assolutamente se si vuol metterlo a questo reggime, lasciarlo andare nei campi dove trova vermi ed insetti; alcuni consigliano la *vermiera*, ossia una fossa in cui si butta alla rinfusa letame, sangue e materie corrotte, ma oltre che questo carnajo manda un puzzo insopportabile, le uova e le carni degli animali se ne risentono e divengono quasi immangiabili.

Qualunque sia il cibo che si amministra ai polli, conviene darlo loro tutti i giorni alla stessa ora, e specialmente non darne in maggiore quantità di quella che possono consumare in ogni pasto.

Deposizione d'uova e covatura. — Il contatto del gallo non è del tutto indispensabile alla gallina, perchè faccia delle uova; ma quelle prodotte quando non havvi consorzio col gallo, non possono essere adoperate che per gli usi di cucina.

Le pollastrelle nate in principio di primavera generalmente cominciano a far uova sei mesi dopo, in autunno od in principio d'inverno. Quelle nate durante la stagione estiva non fanno uova che nella seguente primavera. Una buona gallina fattrice dà in media cento uova all'anno durante quattro o cinque anni; la più feconda è d'ordinario la seconda annata. Se ne vedono però di quelle che producono di più ed anzi, dicesi, fino a trecento uova all'anno; ma, se è vero che ve ne siano, queste sono galline affatto eccezionali.

Le galline fanno uova ordinariamente tutti i giorni nella buona stagione; ve ne sono tuttavia di quelle, e sono molte, che non fanno uova altro che ogni due giorni od anche ogni tre. A meno che non si eccitino con cibi animali e con granaglie, è raro che

comincino a far uova prima di febbraio, anche le più feconde. La deposizione, attivissima in primavera, diminuisce in luglio, per riprendere in agosto e settembre; cessa poi poco a poco, per ristare completamente verso la fine di ottobre all'epoca della muta. Non è tuttavia impossibile ottenere nell'inverno uova fresche dalle pollastre; basta collocarle in una stalla calda, dove siano nutrite esclusivamente con cibi eccitantissimi, come seme di canape, granturco e vermetti.

In generale, dopo aver fatto da quindici a venti uova, la gallina si dispone a covarle; per cui, se la si vuole impedire, bisogna aver cura di levargliele di mano in mano che le fa. Basta un uovo lasciato nel nido, perchè essa vi ritorni, specialmente quando non è disturbata da nessuno nè da altri animali; nel caso contrario, essa non tarda ad abbandonarlo per andare a far uova fuori del pollajo, sotto una siepe od in un granajo. È allora necessario scoprire, con una sorveglianza attiva, il luogo dove la gallina si nasconde per fare le uova, e poi per deciderla a rientrare all'ovile, portar via tutte in una volta le uova.

Si riconosce la gallina che sta per covare da certi segni particolari: crocchia, raspa, sta volentieri e a lungo sul nido, quando anche alle sue uova se ne sostituiscano altre, come si fa spesso, di gesso.

Bisogna allora approfittare di queste disposizioni della chioccia per metterle sotto le uova, che convien scegliere fra le più pesanti e voluminose di quelle che siamo sicuri siano state gallate; se ne pongono dodici o quindici nel nido della chioccia, secondo che questa è più o meno grossa e può coprirne meglio; e se per caso essa ne rompe qualcuno fin da principio, si tolgono, senza che occorra sostituirle con altre.

È importantissimo che la gallina rimanga tranquilla durante tutto il tempo dell'incubazione; e per tal motivo bisogna rinchiuderla in quella parte del pollajo esclusivamente destinata alle

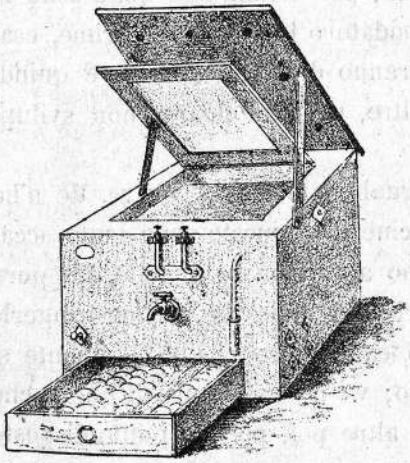
chioccie, salvo a levarla tutte le mattine per farla mangiare e bere, se non lo fa spontaneamente. Questo momento è pure utilissimo per farle prendere un po' d'esercizio e per lasciare le uova al contatto con l'aria.

Regolate così le abitudini della covatrice, dopo sette od otto giorni d'incubazione, non sarà inutile *sperare* le uova, ossia rimirarle alla luce d'una lampada, per distinguere quali sono le buone o le cattive, quali le fecondate o le sterili. Le prime, esaminate al trasparente, si scorgeranno divenute opache, e quindi daranno il pulcino, mentre le altre, rimaste chiare, non svilupperanno germe alcuno.

Non tutte le galline sono ugualmente atte a covare. Ve n'ha di molto precoci, come le cocincinesi, e queste sono tanto accalorate a covare che non vogliono abbandonare il nido, neppure per mangiare, e bisogna toglierle e stuzzicarle per costringerle a farlo; altre invece sono tanto capricciose che difficilmente si ottiene di farle rimanere sul nido; ve ne sono pure di quelle che mangiano le uova loro affidate; altre poi, poco o punto disposte all'incubazione, abbandonano le uova proprio nel momento più opportuno. Nelle campagne si usano certi espedienti, come quello di strappare le penne del ventre alle galline, perchè riscaldino meglio le uova; si ottiene però lo stesso scopo dando loro a mangiare del pane inzuppato nel vino o qualche altro cibo eccitante; ma il meglio di tutto è di rinunciare alle galline comuni, sempre poco sicure, e tener a disposizione delle galline cocincinesi o Bramapoutra, riputate per essere sempre pronte a covare.

Incubazione artificiale. — Ma avendo intenzione di allevare in tutti gli anni una certa quantità di pulcini, è addirittura preferibile rinunciare alle covatrici naturali, per usare nello schiudimento delle uova gli ingegnosi apparecchi d'incubazione tanto perfezionati oggigiorno da essere di uso facile e pratico. Uno dei sistemi più semplici e sicuri è l'incubatrice Roullier e Arnoult

oppure l'incubatrice Lagrange; ambedue si compongono di un recipiente ad acqua calda, racchiuso in una cassetta a pareti spesse, fra un cassettino sottoposto ed una cameretta ovattata posta sotto il coperchio. Per farla agire basta riempire per la prima volta questo serbatojo con acqua bollente: poi dopo che le uova saranno state disposte in numero di 25 a 30 nel cassettino, bisognerà ritirare giornalmente, mattina e sera, dieci litri dell'acqua versata nell'apparecchio il giorno precedente, per sostituirvene altrettanta di acqua bollente. Rinnovata esattamente e ad ora regolare, quest'operazione mantiene la temperatura del recipiente a 40 gradi in media. Non occorre altro per ottenere in capo a ventun giorni lo schiudimento della quasi totalità delle uova, se soltanto avremo avuto cura di rivoltarle e spostarle due o tre volte al giorno, onde esporle da ogni lato al calore della covatrice artificiale.



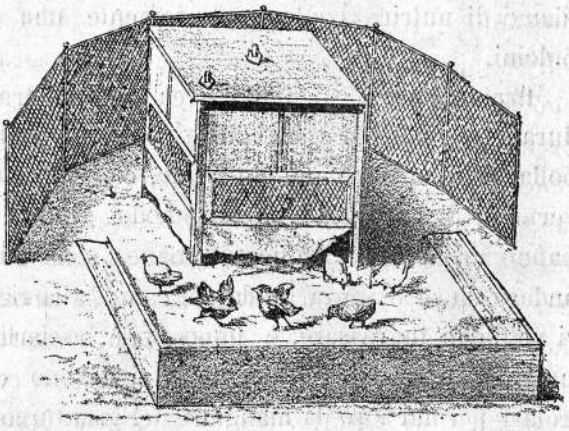
Incubatrice artificiale.

Schiudimento. — Benchè siano state prese tutte le precauzioni, tuttavia i pulcini non escono tutti dall'uovo nello stesso giorno. La maggior parte al ventesimo giorno ha incominciato a *beccare* il guscio; ma è specialmente nel ventunesimo giorno che schiudono in maggior numero.

Dopo averli asciugati con un panno caldo, si pongono per intanto i pulcini nella cameretta superiore dell'apparecchio, dove si ponno lasciare senza inconvenienti per ventiquattr'ore, non essendo necessario di nutrirli; trascorso questo tempo, si ritirano, e siccome è loro indispensabile un calore dolce, bisogna metterli

nella *madre artificiale*, che è un altro apparecchio riscaldato ugualmente coll'acqua calda come la covatrice.

Chiamata pure *idro-madre*, la madre artificiale riposa infatti su quattro zampe alte abbastanza perchè i pulcini nelle morbide stoffe che la guarniscono possano trovare rifugio. Da questo caldo ricettacolo si sparpagliano a lor piacere in un piccolo recinto formato da una griglia metallica e da assicelle che impediscono loro di scappare. Si dispone su piccole tramoggie il pastone composto di farina d'orzo o di granoturco di cui si nutrono esclusivamente durante il tempo dell'allevamento, e per bere si dà loro, in un vaso piatto, acqua pura o allungata con un po' di latte.



Madre artificiale.

Allevamento dei pulcini. — Schiusi sotto le ali della chioccia o nel cassettino dell'incubatrice, i pulcini esigono grandi cure nei primi giorni di esistenza; e di certo è più facile allevarli mediante la madre artificiale che non lasciandoli affidati alla gallina che li ha covati. Quasi sempre infatti, malgrado la grande tenerezza che questa ha pei suoi piccini, ne sperde qualcuno mentre girella con essi nel cortile framezzo ai polli adulti; può anche essere colta da malattia o dai parassiti che comunica ai pulcini con loro grave detrimento.

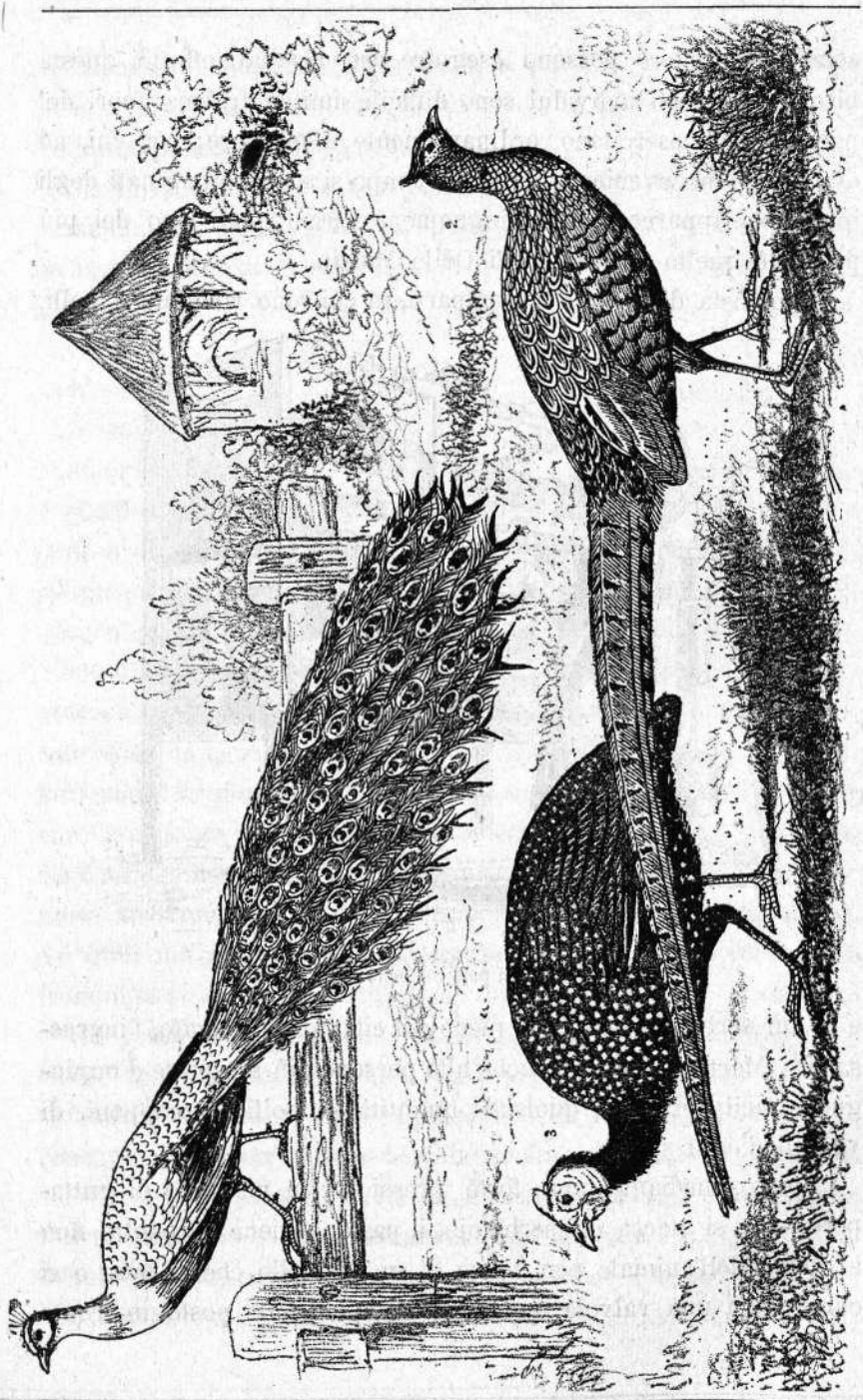
Per attenuare alquanto questi inconvenienti, si può rinchiu-

dere la chioccia in una cesta di vimini, come si vede spesso nelle campagne, attraverso le maglie della quale i piccini vanno e vengono; oppure la si colloca in una gabbia d'allevamento, dove accorre tutta la nidiata non appena sente il grido d'allarme della chioccia, ma questi sistemi benchè pratici fintantochè si allevano soltanto due o tre covate, non lo sono più affatto se ci proponiamo di nutrire contemporaneamente una grande quantità di pulcini.

Impinguamento. — Dopo aver amministrato loro il pastone durante quindici o venti giorni, diventa indispensabile dare ai pollastrelli un cibo più nutriente, come granaglie, ad esempio, e vermetti di cui sono già oltremodo ghiotti. Più tardi, quando hanno un mese o cinque settimane, sono abbastanza forti per andare da sè e senza guida pei campi alla ricerca d'insetti; ma se si vogliono ingrassare, è impossibile lasciarli con un sì magro nutrimento tutti i giorni. Allora si devono chiamare ad ore regolari per dar loro da mangiare del granturco, dell'orzo, e meglio ancora un pastone di patate, di farina d'orzo o gran saraceno diluiti nel siero e finalmente di tanto in tanto delle barbabietole affettate.

Nutriti in tal modo i pollastrelli, pur conservando la loro libertà giungono in dodici o quindici giorni ad uno stato sufficiente d'impinguamento per essere mangiati o venduti. Tuttavia sono lungi dall'acquistare, con tal reggime, il volume e la finezza dei pollami tenuti rinchiusi in una stretta stía, in cui durante un mese vengono nutriti con pane e pastone grosso; a più forte ragione rimangono assai inferiori ai capponi ed alle pollanche sottoposte per tre o quattro settimane all'impinguamento forzato, secondo i sistemi usati alla Flèche ed al Mans.

È un lavoro penosissimo e spiacevolissimo, del resto, questo impinguamanto sistematico dei polli per mezzo di pastoni e di pallottole che si introducono a forza nel loro gozzo. Soltanto per-



IL CORTILE.

1. Pavone domestico. — 2. Fagiano comune. — 3. Gallina faraona.

sone del mestiere possono eseguire con risultati efficaci questa bisogna e questi individui sono difficilissimi da trovare fuori del paese in cui esercitano ordinariamente il mestiere; per cui, ad ovviare gl'inconvenienti, da gran tempo si sono immaginati degli ingegnosi apparecchi d'impinguamento, fra i quali uno dei più pratici è quello meccanico di Odile Martin.

Composta d'una stia a scomparti, in cui sono rinchiusi i polli,

Impinguamento dei polli coll'ingrassatrice Martin.

e di un serbatojo cilindrico pieno del cibo loro destinato, l'ingrassatrice Martin permette anche alle persone più inesperte d'impinguare facilmente una qualsiasi quantità di polli, di capponi, di volatili d'ogni specie.

Spinto, mediante una forte pressione, in un tubo di guttaperca che si stacca dal serbatojo, il pastone viene introdotto fino al gozzo dell'animale per mezzo di un cannello che si apre e si chiude con una valvola metallica. Un quadrante posto in fronte

all'apparecchio, indica, in centilitri, la quantità di cibo distribuito ad ogni animale, il cui impinguamento si effettua così con altrettanta precisione che economia.

In tutte le fattorie o case di campagna, diventa per tal modo possibile senza gran fatica nè spesa, l'aver sempre a disposizione un assortimento di eccellenti capi di pollame per la mensa o pel mercato.

ANIMALI DA CORTILE. — GALLINACEI.

Galli e galline. — Nelle campagne si allevano oggidì *galli e galline* di una grande quantità di razze; ma l'unica cosa veramente pratica e proficua è di attenersi esclusivamente ad una di esse, a meno che non ci si dedichi per diletto alla pollicoltura.

In Francia, la maggior parte delle razze indigene sono le più atte a dare ovunque eccellenti risultati, quando si abbia cura di collocarle dappertutto nelle stesse condizioni in cui vivono nel loro paese originario; ed è già non poca occupazione il preservare una razza pura da qualsiasi incrocio con altre o con razze degenerate, il cercare di migliorarle continuamente, il perfezionarle mediante la selezione dei capi più atti alla riproduzione, dei galli più vigorosi ed ardenti, delle galline più grosse e più tranquille.

In generale a qualsiasi razza appartenga, un bel gallo deve essere robusto, fiero e svelto. La cresta rossa, l'occhio vivo, lo sguardo petulante, il becco grosso e corto, i tarsi con forte sperone; deve cantar spesso trovandosi framezzo alle sue galline, sorvegliarle, guidarle, difenderle, chiamarle per far loro beccare il granellino che trova, esser premuroso con esse, fecondarle tutte indistintamente, riunirle, per rientrar insieme con loro alla sera nel pollajo.

Una buona gallina dovrà avere il bacino largo, l'addome voluminoso, la cresta forte ed il corpo ben fornito di piume. Domestica e mite si occuperà costantemente di cercare il cibo; sarà poi specialmente piena di sollecitudine e di tenerezza pei suoi pulcini. La buona fattrice d'uova è facilmente riconoscibile dalle caruncole e dalla cresta ben rossa, dal disco auricolare bello bianco, dall'addome coperto di folte piume; la covatrice, dal corpo basso e radunato, guarnito sotto il ventre e sulle cosce di un abbondante guancialetto di morbide piume.

Razze francesi. — Sulle statistiche recenti degli specialisti e dei dilettanti, si potrebbero oggidì annoverare venti razze almeno di galline domestiche, che sarebbe facile raggruppare, secondo il volume, in due o tre categorie; ma forse val meglio, sotto il riguardo pratico, studiare separatamente le razze francesi e quelle estere.

Convien però osservare avanti tutto, che in Francia, come in Italia del resto, nella maggior parte delle regioni non si allevano ancora che animali senza tipo ben definito, e cioè le galline comuni. Variabili di statura e di grossezza, secondo che sono più o meno ben nutrite, sono ricoperte di penne a colori i più diversi, i quali nei galli prendono quasi sempre tinte vivaci. La maggior parte delle galline danno molte uova e covano bene; ma sono anche molto girovaghe, quasi selvatiche, e siccome la maggior quantità di cibo se lo procurano nei campi scorrazzando, benchè sembri che costano poco o nulla, fanno tali e tanti guasti nei giardini e nei campi, che finiscono per venir a costar molto.

Fra le razze meglio fissate che si debbono preferire alla comune, la *gallina di Houdan*, merita certamente di essere annoverata come una delle migliori e ciò per diversi riguardi. La si riconosce a tutta prima dalla forte corporatura, dal mantello chiazzato bianco e nero, dal ciuffo assai folto che porta sul capo e che ricade come un pennacchio, dalla cravatta di morbide piume di

cui va fornita sotto il becco, e specialmente per un quinto dito alla zampa che è un distintivo proprio soltanto alla Houdan ed alla Dorking inglese. Il gallo è tozzo, robusto, ben piantato su forti gambe.

Di tutte le razze francesi quella di Houdan è la più feconda e la più precoce fattrice d'uova. A partire dal dicembre, le galline cominciano a deporne delle grosse e bianchissime. Le pollastrelle, mediocri covatrici, s'ingrassano presto e forniscono una carne eccellente.

Le *galline di Crèvecœur*, la cui razza si conserva purissima nel villaggio del dipartimento dell'Oise che porta questo nome, sono degne di nota per la loro corporatura voluminosa, le gambe corte, il mantello di un bel nero, che sul capo si erge in un grande ciuffo variegato di bianco; porta una piccola cresta biforcata, formante due corna rosse che si nascondono quasi sotto le piume del ciuffo. Il gallo è fiero, ardente, di aspetto imponente, col suo ciuffo fitto, la cresta a mezzaluna, il mantello a riflessi metallici. Eccellenti fattrici d'uova le galline di Crèvecœur, come quelle di Houdan, sono poco buone covatrici. Spesso rompono le uova, grosse e pesanti; ma tutti gli animali di questa razza, non molto costosi per nutrimento, s'ingrassano con rapidità fino a pesare tre o quattro chilogrammi.

La *gallina della Flèche*, di statura slanciata, rassomiglia alla Crèvecœur, non soltanto pel mantello nero a riflessi verdastri o violacei, ma ancora per i due cornetti rossi della cresta; non è però fornita di ciuffo, o almeno questo è appena rudimentale; non ha barbetta, ma ha bargigli rossi alle guancie, ha la parotide di un bianco farinoso. Il gallo ha un magnifico portamento; la gallina non fa molte uova ed è cattiva covatrice; ma la razza, quantunque di cresciuta piuttosto lenta, ha il gran pregio di prendere facilmente il grasso e d'aver una carne eccellente e finissima; la si alleva specialmente nel dipartimento del Maine, per farne dei capponi e delle pollanche di squisitezza eccezionale.

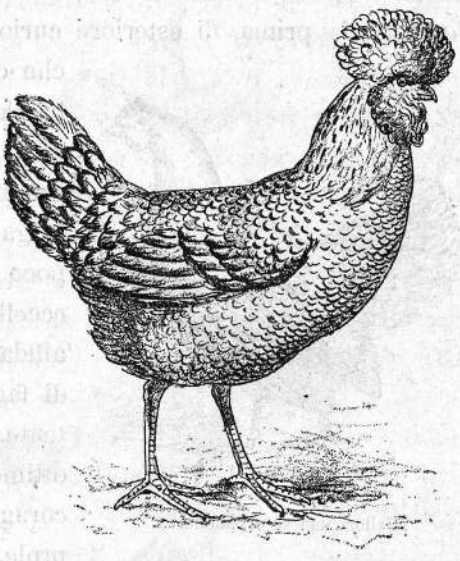
Oltre a queste razze sceltissime, si possono ancora contare, come assai proficue fra le razze indigene, l'eccellente *razza della Bresse*, facilmente riconoscibile dal mantello bianco o nero, più o meno chiazzato di grigio, e la *Barbezieux*, nera, senza ciuffo a gambe piuttosto corte. Entrambe presentano tutte le qualità ed hanno le prerogative della gallina della Flèche.

Razze estere. — La *gallina della Campine*, originaria della provincia d'Anversa, da qualche anno ha acquistato la riputazione che merita. Graziosa di forme, di dimensioni medie, si distingue per la sua cresta scempia e pendente, pel mantello chiazzato regolarmente di bianco e nero, con penne bianche e lisce sul collo, e per la coda alta, diritta e ben fornita. Il gallo, poco differente dalla femmina, è di grossezza media, ha il mantello in tutto eguale alla gallina ed è particolarizzato dall'assenza di piume ad arco nella coda, come hanno la maggior parte dei galli di altre razze. La gallina di Campine si alleva nella maggior parte delle provincie del Belgio settentrionale; e grazie alla sua eccezionale fecondità è stata denominata la gallina *fa uova tutti i giorni*. Quanto all'impinguamento, non la cede per nulla alle migliori razze francesi; gli allevatori tuttavia asseriscono in generale che è delicata e difficile da acclimarsi fuori del paese.

Grosse, pesanti e tozze, le *galline cocincinesi* o di *Shanghai* sono le più originali, se non le più commendevoli delle galline estere. La maggior parte di esse ha il mantello fulvo, ma ve n' ha pure di bianche, di nere, di rosse e di quelle a penna di cuculo. I galli, altissimi di statura e di proporzioni massicce, hanno il portamento fiero, la cresta dentellata e le gambe coperte di penne fino alle dita; e così le galline.

Si distingue la razza della Cocincina da quella di *Braahma Poutra*, la quale ultima ha gli stessi caratteri bensì, ma più marcati; il mantello è bianco, o bianco e nero, secondo i punti del corpo. Tanto l' una che l' altra razza fanno delle uova di media

grossezza, il cui guscio è di colore leggermente rossiccio; sono covatrici eccellenti, ma hanno il difetto di voler covare troppo spesso, di modo che la quantità d'uova che possono dare in un anno si riduce a ben poco. Di carattere dolce e sedentario, non scorrazzano punto nei campi, ma naturalmente costano di più di nutrimento. La loro carne è piuttosto insipida e tigliosa e relativamente in molta minor quantità di quella che danno le razze nostrali.



Gallina *Padoue*.

Un'ottima razza recentemente importata è la *Langshan* originaria del nord della China; ha tutti i meriti delle razze asiatiche sopradescritte, senza averne i difetti, poichè la carne ne è eccellente ed il volume delle ossa in proporzione col corpo. Il mantello, tanto nel gallo come nelle galline, è uniformemente nero a riflessi metallici. È insomma una splendida razza, raccomandabilissima.

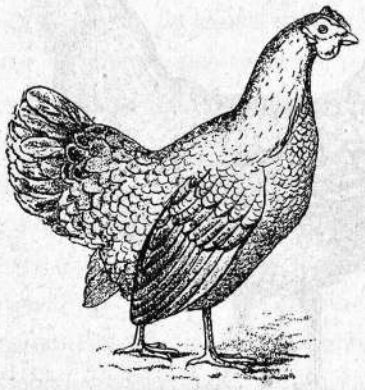
La *razza di Dorking*, originaria d'Inghilterra, ha molta analogia colla nostrale comune, ma è assai più grossa, fornisce belle uova e carne squisita; è da mettersi a paro colle migliori razze francesi. Se ha un difetto, è quello di essere alquanto delicata.

Come razza da diletto ben più che di reddito, va menzionata la *Padoue* a ciuffo, da non confondersi colla nostra Padovana nera, non abbastanza conosciuta ed apprezzata, ma i cui meriti sono grandissimi. Quest'ultima, un tempo stimata al suo giusto valore

ed ora trascurata a torto, viene conservata nella sua purezza in un paesello soltanto della provincia di Padova, chiamato Polverara.

Le *Spagnuole* e le *Amburghesi*, sono pure ottime razze ma fuori dei loro paesi male si allevano e degenerano rapidamente.

Nelle uguali condizioni sono la razza *Mora a piuma* e la *Bantam;* la prima, di esteriore curioso poichè ha le piume bianche che rassomigliano alla seta, ha le carni verdastre e quindi di aspetto poco seducente quantunque di gusto abbastanza buono; le galline Bantam, piccolissime, poco meno di una pernice, sono eccellenti covatrici e ad esse viene affidata l'incubazione delle uova di fagiano, perchè leggiere, attente, delicate; sono poi anche ottime madri, piene di zelo, coraggiosissime per difendere la prole.

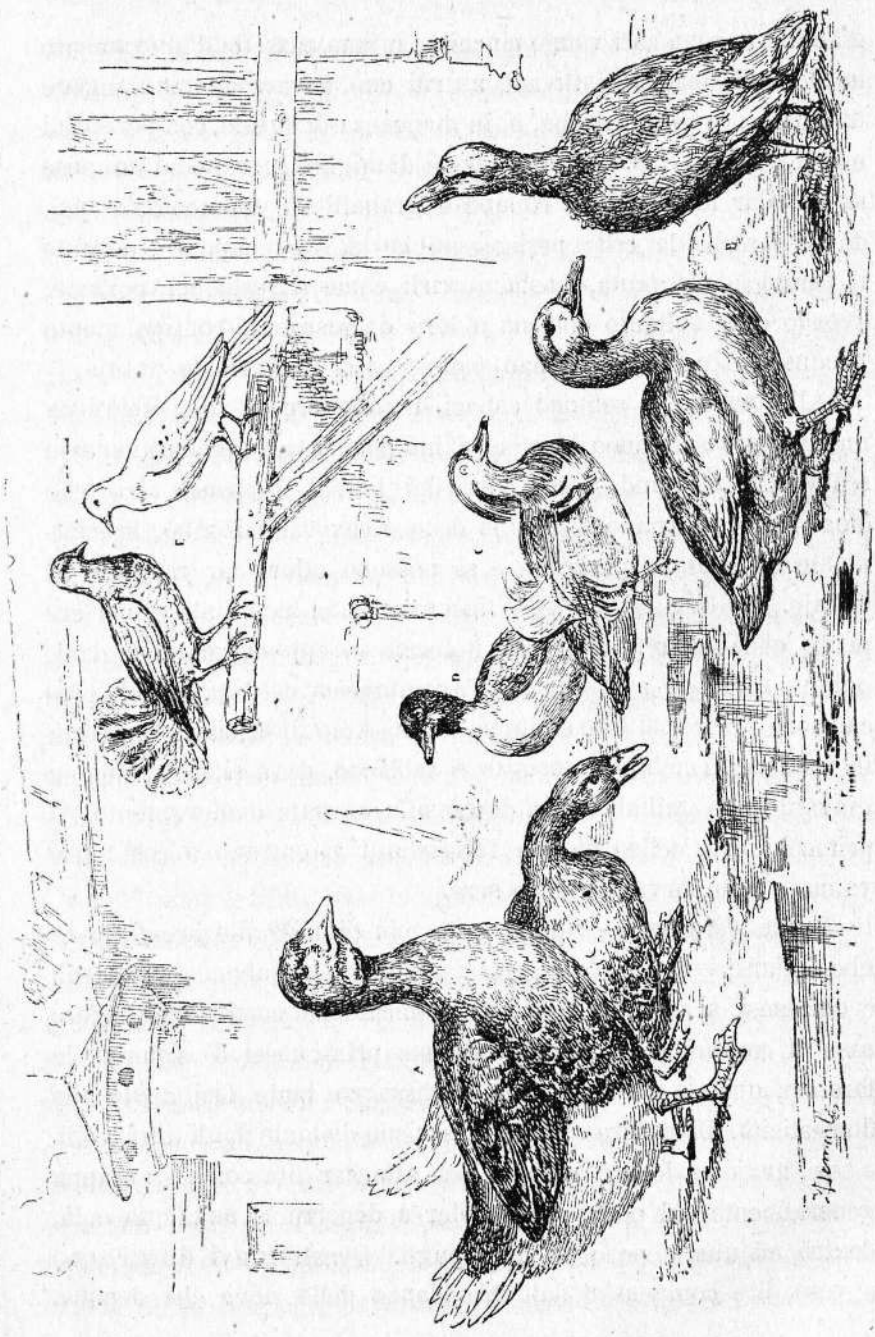


Gallina inglese o Bantam.

Fagiani. — All'infuori degli allevatori professionisti, ristretto ancora è il numero dei dilettanti che sappia praticare con buoni risultati l'allevamento dei *fagiani comuni* per le caccie riservate o per la tavola.

Questa industria però non presenta difficoltà gravi, ed in qualunque fattoria ben tenuta potrebbe esser abbastanza rimuneratrice, quando si volesse consacrarvi le cure che esige e fare un allevamento razionale.

Le femmine dei fagiani, essendo in generale delle pessime covatrici, importa, avanti ogni altra cosa, dar le loro uova a covare, come abbiam detto, alle gallinette inglesi della razza Bantam, se si vuol essere sicuri che schiudano a suo tempo. I fa-



IL CORTILE.

A. Oche di Tolosa. — Anatra di Normandia. — C. Anatra di China o mandarina. — D. Anatra selvaggia. — E. Piccione comune e piccione pavoncello.

gianotti appena nati vanno rinchiusi in una cassetta d'allevamento insieme alla madre adottiva e nutriti con uova sode minutamente triturate, uova di formiche, o, in mancanza di queste, con pezzettini minutissimi di carne cotta e chicchi di miglio. In capo ad un mese si può dar loro semi di canape e granelli di frumento, e poi, dopo passata la crisi pericolosa che devono superare durante il periodo della muta, basta nutrirli come il resto del pollame, avendo cura soltanto che sia a loro disposizione continuamente l'acqua fresca, e che si mantengano colla più grande pulizia.

Allorquando si sentono capaci di prendere il volo, spinti da un naturale subitaneo bisogno d' indipendenza, i fagianotti spesso scappano, rifugiandosi nel folto dei boschi. È bensì vero che d'ordinario ritornano al cortile dove ricevevano il cibo, specialmente se sono in parecchi, e si possono allora far rientrare al pollajo. Per ovviare a questo inconveniente, alcuni allevatori coprono con una rete a maglia il locale in cui tengono i fagiani, oppure rompono ai fagianotti l'avambraccio dell'ala. Questa precauzione presa, pel loro sviluppo è utilissimo di lasciarli in libertà in un luogo rinchiuso, asciutto e sabbioso, dove si metteranno i giovani colle galline madri dentro alle cassette d'allevamento. Al primo appello della chioccia i fagianotti vi entrano e così pure vanno a rifugiarvisi tutte le sere.

Galline faraone. — Non è molto più difficile allevare *faraone* che fagiani; eppure questi grossi gallinacei vagabondi, spiacevoli e chiassosi, si trovano assai comunemente nei cortili delle nostre case di campagna. Molto delicata nei primi mesi d'esistenza, la faraona, quando è adulta, non si rassegna tanto facilmente alla domesticità. Di natura selvaggia, si tiene distante dagli altri polli, e se si avvicina loro, è soltanto per attaccar lite con essi; scappa generalmente dal pollajo per andar a deporre le uova qua e là, dentro ad una siepe o fra i cespugli. Questi gravi difetti sono a vero dire compensati dall'abbondanza delle uova che depone,

dal buon sapore di questi, che hanno il guscio rossiccio, e dalla squisitezza delle carni, grasse abbastanza, quando la faraona è nutrita bene, per modo che la si può mangiare in qualsiasi momento senza bisogno di sottoporre l'animale ad un impinguamento preventivo.

Tanto il maschio che la femmina non sono di spiacevole aspetto, col loro mantello color azzurrognolo scuro picchiettato di nero e di bianco, colla testa ornata di una crestolina rossa carnosa, le caruncole e le guancie azzurrognole nel maschio, rosse nella femmina. Per condurre a salvamento una covata di faraone, è necessario di tenerle riparate dalla pioggia, in una camera calda, fintantochè i giovani non siano ricoperti di penne, e di nutrirli durante tutto quel tempo come i fagianotti.

Tacchini. — Questi si allevano quasi esclusivamente nelle grandi fattorie, perchè il loro ingrasso non riesce proficuo se non quando se ne allevano in buona quantità, ed allora si richiede una guardiana che li guidi ai campi e li custodisca. Ancora poco addomesticati, i tacchini, infatti, non si adattano molto facilmente a rimaner rinchiusi in un cortile. A loro occorre libertà e spazio, ed inoltre, essendo delicatissimi nella prima età, esigono le più assidue cure fino a tanto che non abbiano sormontato la crisi del *rosso*, ossia che le caruncole le quali ornano il loro capo, non siano ben sviluppate. Il freddo, la pioggia, l'umidità, sono loro per molto tempo funesti; basta anzi che alle zampe si appiccichi della terra umida perchè cadano subito ammalati; per cui, per riuscire veramente bene, hanno bisogno di un terreno sabbioso, schistoso o granitico.

Mescolati, nel cortile, ad altri volatili domestici, i tacchini si dimostrano sempre selvatichi, cattivi e leticoni. In preda sovente a collera violenta, attaccano, senz'essere provocati, i cani e perfino i ragazzi; e siccome nè le penne, nè la voce, non hanno in essi alcun merito, e che questo consiste solo nella squisitezza

della carne, così è meglio tenerli in aperta campagna piuttosto che nel cortile.

Pavoni. — Tutti i difetti della faraona e del tacchino si ritrovano, e anche esagerati, nel *pavone*, il quale oggidì non ha più alcun merito culinare. Altra volta, nel medio evo, si ammanniva con gran pompa sulle tavole principesche il pavone; oggi questo uso è scomparso, quantunque i pavoncelli, fino all'età di tre anni, abbiano un sapore eccellente. Non lo si alleva più che nelle grandi ville, per la fastosa bellezza delle sue penne; ed anche, da qualche tempo, quest'uccello, forse troppo classico e troppo superbo, ma dalla voce stridula insopportabile, ha perduto molto del suo antico prestigio. Meno delicati dei tacchinotti, nella loro prima età, i pavoncelli possono essere condotti per tempo in giro dalla madre o dalla gallina che li ha covati. Robusti e selvatici nell'età adulta, amano a volare sugli alberi ed a posarsi sui tetti; ben di rado si famigliarizzano colle persone che li curano, e spesso invece si avventano contro i ragazzi e contro i cani.

PICCIONI.

Nella fattoria come nella villa, i *piccioni* sono pregiati quanto i galli e le galline. Nelle loro colombaie, tuttavia, i contadini allevano generalmente soltanto i *piccioni comuni*, animali che devastano i raccolti, per cui i vantaggi che danno sono minori degli inconvenienti che producono; i dilettanti invece ammettono unicamente nelle loro voliere i *piccioni di razza*, scelti secondo la fantasia ed il gusto.

Diversi molto oggidì dalla loro origine comune, questi piccioni perfezionati non costano tuttavia più che i comuni quanto a nutrimento, e siccome, mentre producono assai minor pregiudizio,

danno pure migliori prodotti, bisogna necessariamente allevare di preferenza queste varietà scelte dappertutto.

Colombaia. — La *colombaia* dove alloggiano questi interessanti volatili dovrà essere specialmente situata in luogo tranquillo e mantenuta molta pulizia; riparata dai venti, lontana dai rumori delle carrozze e da qualsiasi tremito prodotto da scosse esterne. La si dovrà fabbricare, per quanto possibile, su un terreno asciutto esposto a levante od a meriggio.

I muri, spesso dipinti con una mano di latte di calce, per lo meno nelle pareti interne, dovranno avere gli angoli piuttosto arrotondati che quadri; su varie file si collocheranno dei piani in legno, sopra i quali riposeranno i nidi fatti di vimini, dentro cui i piccioni si abitueranno a deporre le uova. Una o due finestrelle che diano al sud, facili ad aprirsi mediante un'assicella che scorra su apposite scanalature, permetteranno ai colombi di uscire e rientrare liberamente in qualsiasi ora del giorno. Davanti a ciascuna di esse si metterà un piccolo cornicione sporgente od anche soltanto una tavoletta di legno su cui poserà una gabbia in filo di ferro forte, mercè la quale si impedirà l'accesso della colombaia a tutti gli animali nocivi, carnivori o rosicchianti, come faine, donnole, topi ed altri. Finalmente, quattro o cinque volte all'anno, secondo la quantità degli uccelli e dei nidi, la colombaia dovrà essere risanata completamente, lavata, pulita, ma sempre con precauzione e con garbo, acciocchè le madri ed i piccini non si spaventino.

Allevamento dei piccioni. — Volendo popolare una voliera, bisogna occuparsene nei primi mesi dell'anno. Si procurano allora alcune paia di bei piccioni, proporzionatamente all'importanza della colombaia, della varietà che si preferisce, e le si rinchiudono nel locale adatto durante otto o quindici giorni, dando loro il cibo e l'acqua di cui hanno bisogno. Appena sembrano bene abituati al loro nuovo domicilio, una sera, con tempo un po'nebbioso, si

apre loro la porta; ma se si vuole essere anche più sicuri che ritornino da sè, si aspetterà per lasciarli uscire che abbiano fatto le prime uova.

I piccioni di voliera, ben accoppiati, fanno generalmente due covate all'anno, tutt' al più di due uova cadauna, che la femmina ed il maschio covano alternativamente. Dopo una quindicina di giorni d'incubazione, schiudono due piccioncini di sesso differente, ciò che conserva una bella armonia fra le coppie, evitando i gravi disordini che possono prodursi dalla presenza di due o tre maschi di troppo nella colombaia.

Incapaci di cibarsi da sè e delicatissimi nei primi giorni, i piccini vengono nutriti con grandissima cura dai genitori, che li imbeccano col cibo già da loro stessi per metà digerito.

A rigore si potrebbe supplire a questo nutrimento speciale triturando in bocca i granelli destinati ai piccioncini; ma oltre essere una noja, gli animaletti nutriti con tale sistema, malgrado tutte le cure, resterebbero sempre più meschini e meno belli degli altri.

Appena sanno trovare e prendere ciò che si dà loro, i piccioni ingrassano facilmente e con poca spesa.

Amano in special modo i grani secchi e farinosi, come le vecce, le lenti, i piselli, i semi di canape, il granturco, la segale ed i semi dell' uva; mangiano però benissimo anche il pane, le frutta e le patate lesse. Sono poi ghiotti di panelli composti di vecce, grano nero ed argilla salata o comino, panelli che bisogna fare e dar loro di tanto in tanto, poichè li conservano in salute; questa aggiunta di cibo si può paragonare alla biada pel cavallo; alcuni usano anche dare del merluzzo secco, di cui mangiano avidamente la polpa.

Razze di piccioni. — Lungi dall'essere, come qualcuno pretende, strettamente fedeli alle loro compagne, i piccioni maschi ricercano volontieri tutte le femmine che loro si presentano; per cui

volendoli conservare con tutti i loro caratteri, bisogna evitare di rinchiudere nella stessa colombaia piccioni di razze differenti.

Evidentemente, i piccioni comuni sono appunto il risultato di questa mescolanza di varietà diverse. Sono grossi volatili a mantello svariato, molto fecondi e proficui per la mensa o per la vendita. Ma i dilettanti scelgono di preferenza per popolare la voliera, le vere razze di diletto, fra le quali i *piccioni calzati*, le cui zampe sono coperte di penne; i *tamburini*, così chiamati pel suono speciale della loro voce; i *gozzuti*, che nel tubare gonfiano il gozzo come una palla; i *piccioni pavoncelli*, che hanno la coda a ventaglio; i *cappuccini*, i *romani* e i *turchi* dai grandi occhi bordati di rosso; i *piccioni giranti*, che nel volare descrivono dei grandi circoli; gli strani *culbutants* che fanno delle capriole per aria; e finalmente i *piccioni messaggeri*, i cui campioni migliori vengono dal Belgio, dove lo sport colombofilo è molto in voga.

PALMIPEDI.

Anatre. — Un branco di anatre domestiche sta benissimo in un cortile; ma per intraprendere con frutto l'allevamento di questi volatili, bisogna necessariamente poter disporre di un'acqua corrente, di uno stagno o per lo meno di una pozza d'acqua stagnante.

Goffo e triste quando cammina in terra, questo animale par subito tutt'altro quando può nuotare, ficcare il becco nel fondo della melma per cercarvi gli insetti, i vermi e le larve di cui è ghiotto. Di facile accontentatura per ciò che riguarda il nutrimento come l'alloggio, si adatta volontieri in qualsiasi luogo riparato, stalla, tettoia od altro, specialmente se può riposarvisi su un letto di paglia sovente rinnovata. Il robusto suo stomaco e la sua voracità permettono di ingrassarlo con poca spesa,

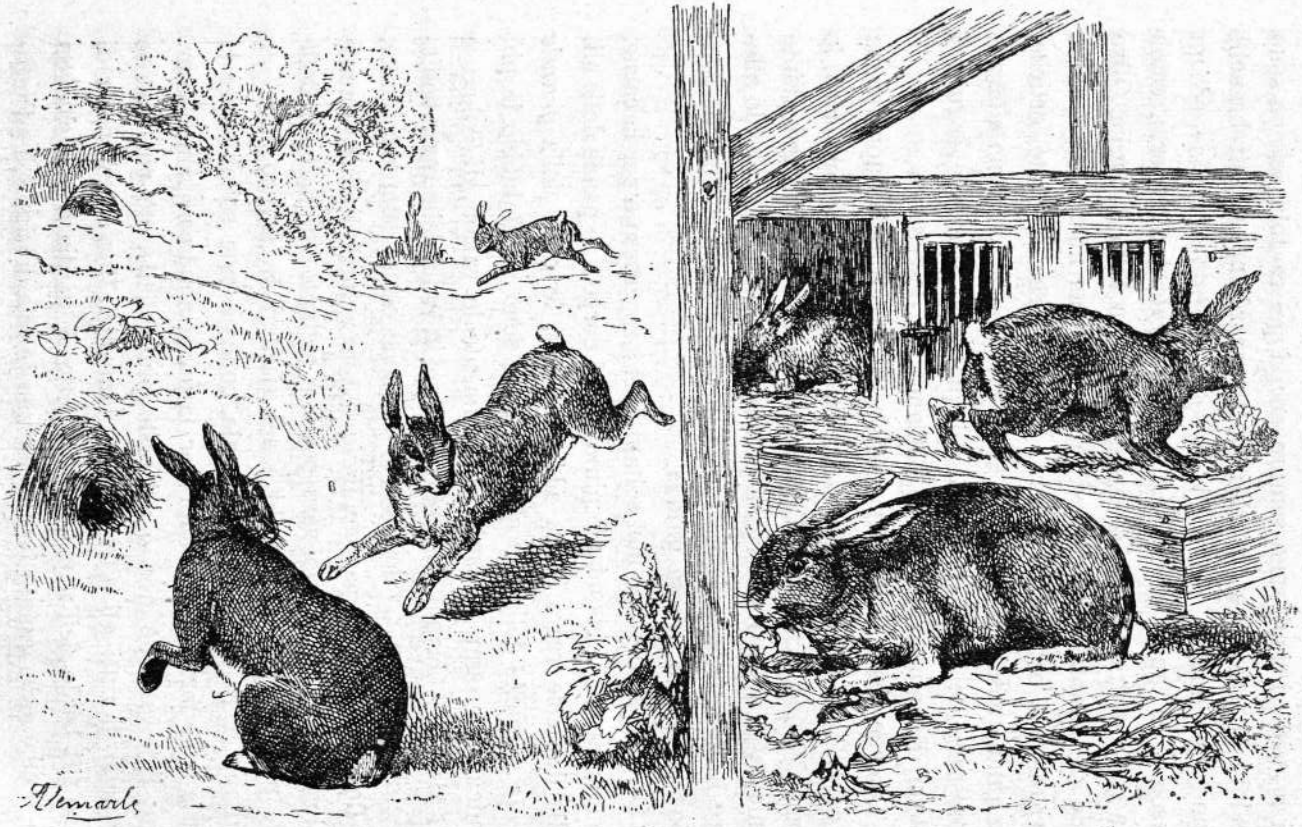
dandogli tutti gli avanzi di cucina, pastoni d'ogni specie, poichè le sostanze più disparate possono essere facilmente da esso inghiottite e digerite.

Meno feconda delle galline, l'anatra fa in media ogni settimana, e durante tre mesi, cinque grosse uova, di colore verdognolo, che depone sulla paglia o sul suolo, e qualche volta, quando è libera, sull'erba o fra le canne. Queste uova, se si vogliono allevare gli anatrotti, devono essere affidate preferibilmente ad una chioccia, la cui sollecitudine ed abnegazione non è inferiore a quella che ha per i proprii pulcini.

Malgrado le qualità eccellenti che la fanno ricercare da tutti gli allevatori, l'anatra domestica comprende, all'infuori della razza comune, due sole varietà, ugualmente apprezzate, l'una francese, che è l'*anatra di Rouen* o *di Normandia*, e l'altra inglese, l'*anatra di Aylesbury*, tutta bianca e perciò più vantaggiosa ancora della precedente. Ma si alleva pure in molte fattorie l'*anatra di Barberia* o *muschiata*, grande, grossa, originale per la sua testa ornata di caruncole rosse; è buonissima da mangiare quando si abbia cura, appena uccisa, di toglierle dal portacoda le vescichette di muschio che comunicano alla carne un sapore forte e disgustoso. Dall'incrocio dell'anatra domestica con quella di Barberia, si ottiene un meticcio infecondo che in alcuni paesi della Francia si alleva e s'ingrassa specialmente per la fabbricazione di quei certi vasetti di fegato a tutti noti.

Nelle ville finalmente si usano tenere nei laghetti le magnifiche anatre della China o mandarine, che hanno forme graziosissime e penne dai colori più smaglianti.

Oche. — L'allevamento delle *oche*, come quello dei tacchini, è vantaggioso soltanto nelle grandi fattorie e nei paesi di coltivazioni alternate, dove si può mettere a disposizione di questi volatili un po' d'erba e molt'acqua. Per ottenere infatti qualche utile è necessario nutrire una certa quantità d'oche insieme, formarne



LA CONIGLIERA.

A. Lepre comune. — B. Conigli di conigliera libera. — C. D. Conigli grigi di conigliera rinchiusa.

dei branchi, i quali sono sempre nocivi pei raccolti se non sono condotti al pascolo e custoditi da un guardiano. Questi branchi sono generalmente composti di sette ad otto femmine ed un maschio. Si fanno dormire in qualche locale ben coperto, come una stalla, sul cui suolo si sparge un buon letto di paglia. Oltre a ciò che trovano nei campi, si dà alle oche per nutrimento, patate, barbabietole, ortaggi in genere, trifoglio, erba di prato, ortiche, che amano assai mangiare, a meno che non si vogliano allevare espressamente per l'ingrasso, nel qual caso conviene seguire i sistemi d'impinguamento che abbiamo già descritti.

Le oche fanno ordinariamente da dodici a quindici uova prima di covarle, e poi altrettante ancora quando si tolgano loro le prime. Mediocri covatrici d'altronde, abbandonano ad ogni istante il nido per andare a bere od a mangiare; per cui, volendo allevare le ochette, conviene dare le uova a covare a qualche tacchina od a una grossa gallina.

Le oche si allevano non soltanto pel loro grasso e per la carne, ma ancora per l'abbondante piumino del corpo e le penne delle ali. Delle due sole razze finora addomesticate, le oche della *grande specie* e quelle della *piccola*, le prime sono senza dubbio le più proficue per ogni riguardo, specialmente le varietà di Tolosa e dell'Alsazia. Abbiamo del resto anche noi in Italia delle razze bellissime che possono rivaleggiare con quelle estere summenzionate.

Cigni. — Come il pavone, il *cigno* è un animale esclusivamente di lusso, per cui il suo vero posto è soltanto sui laghetti delle ville principesche, nei parchi e nei giardini di classico stile.

È un bello ed elegante animale, notevole non soltanto per la grazia delle forme, ma ancora per la purezza del suo bianco mantello; l'allevamento non è del resto più difficile, nè più costoso di quello di tutti gli altri volatili domestici. Una capannuccia di legno sul bordo dell'acqua, con un letto di paglia e una cassetta per il cibo, ecco quanto basta per una coppia di cigni che d'ordi-

nario si alleva. La femmina depone, a partire dal febbraio, sei ad otto grosse uova, dalle quali schiudono dopo trenta giorni d'incubazione i cignotti coperti di una peluria grigiastra, della quale si sbarazzano soltanto e completamente a due anni. In riva all'acqua i cigni trovano insetti, larve, vermi, molluschi e ranocchi di cui si pascono volentieri. Mangiano l'erba ed alcune piante acquatiche, ma è indispensabile di completare il loro cibo con granaglie, pane, avanzi di cucina, legumi ed insalata tritata. Il loro sviluppo è sempre lentissimo, poichè vivono, dicesi, spesso più di un secolo.

I cignotti non si mettono all'ingrasso, ma la carne è tenera e di buon sapore; per cui, quando non si vuol tenere o vendere la covata, si può senza esitare utilizzarla per la mensa.

Il *cigno bianco*, che ha da gran tempo il suo posto fra i volatili domestici, non è più la sola specie che si allevi oggidì; sulle vasche dei grandi proprietari si vedono ora percorrere l'acqua i bei *cigni neri* dell'Australia, introdotti da pochi anni nei nostri giardini zoologici.

CONIGLI.

Allevamento dei conigli. — È certamente difficile farsi oggidì tremila lire di rendita coll'allevamento dei conigli, come alcuni teorici di fantasia pretenderebbero. Ma bisogna pur convenire che questi animali molto fecondi e produttivi ci sono sempre utilissimi sotto l'aspetto industriale e culinare. Il loro allevamento è in favore abbastanza nelle fattorie e nelle case di campagna. Dove i conigli siano tenuti in conigliera, oppure lasciati in libertà nelle conigliere aperte, non costano ordinariamente molto di nutrimento.

Conigliera. — La conigliera varia d'importanza e di dimensioni secondo la quantità dei conigli che si allevano. Può essere formata sia da una semplice cassetta con coperchio mobile, sia da

capannucce chiuse sul lato anteriore da una porticina a sbarre, e collocate le une accanto all'altre in fondo ad una corticina dove gli animali nel giorno possano scorrazzare. Analoga a quella del pollajo, questa disposizione della conigliera dev'essere adottata quando si dispone d'uno spazio sufficiente. In caso contrario si possono sovrapporre le gabbie o cassette, ed anche sostituirvi barili usati che si coricano in modo da lasciar scolare le orine, dopo aver ridotto uno dei due fondi a porta grigliata che scorra dentro a una scanalatura doppia.

In qualunque modo sia stabilita, la conigliera dev'essere sempre pulitissima e ben mantennta, per evitare ai conigli continue malattie, la maggior parte delle quali sarebbero fatalissime. Vi si nutriscono, con poca spesa, di erbe pratensi ed ortaggi, foglie di cavolo, radicchio o cicoria, foglie di carote ben asciutte, di grano turco, radici d'ogni specie, barbabietole, carote, rape cotte e crude; e specialmente, se si vogliono ingrassare, con croste di pane, avanzi di distillerie, e magari un pugno di biada o d'orzo. D'inverno, all'erba verde si sostituisce il fieno buono, avendo cura di distribuire gli alimenti in ogni stagione tre volte al giorno ad ore regolari. È finalmente importantissimo di cambiar spesso l'acqua nell'abbeveratojo e di rinnovare il giaciglio appena comincia a sentir un po' di cattivo.

All'età di sei mesi la femmina del coniglio può esser posta a contatto col maschio, e da quel momento dà ogni anno in media sei a sette portate di piccini, che variano dai dodici ai quindici. Una media di sei ad otto è la più favorevole all'allevamento; per cui è preferibile togliere l'eccedente di questo numero, piuttosto che esporre i conigliotti a morir di fame e perfino ad essere uccisi dalla madre, come a volte succede quando non può nutrirli.

In capo a un mese o cinque settimane, i piccini essendo già abbastanza forti per mangiar da sè, si rimette di notte la femmina col maschio, che la feconda di nuovo e l'indomani la si

restituisce ai conigliotti, dei quali compie l'allevamento in attesa che debba occuparsi della portata successiva.

Anche da due sole femmine allevate in questo modo si ottiene facilmente un centinajo di allievi ogni anno. Ce n'è più di quanto basta per il consumo di una famiglia che viva in campagna.

Conigliera libera. — Lasciati quasi in libertà nella conigliera in aperta campagna, i conigli che vi si mettono differiscono assai notevolmente da quelli di conigliera rinchiusa, per cui torna subito facile il distinguerli, non soltanto pel sapore della carne, ma ancora pel colore dei peli, per la sveltezza del corpo, e perfino per la forma degli orecchi. Il coniglio di conigliera libera infatti si avvicina alla lepre, della quale ha il sapore. Il pelo, color grigio-ferro, è più ruvido, il corpo più snello ed agile di quello del coniglio tenuto in cattività, le orecchie, invece di allungare per cadere sui lati della testa, come in quest'ultimo, restano più corte e più diritte.

La conigliera libera conviene ai conigli tanto più quanto è spaziosa e piantata di alberi forestali e da frutto di diversa specie, d'arbusti a cespuglio, di erbe aromatiche ed ortive. È bene che sia stabilita su una collina esposta a levante od a meriggio, e su un terreno perfettamente chiuso, di natura sciolto e sabbioso, piuttosto resistente, perchè i conigli possano scavarvi le loro tane e praticarvi in ogni senso le gallerie senza causare degli scoscendimenti. In tali condizioni la conigliera libera è così produttiva che torna indispensabile farvi delle frequenti cacciate onde mantenere nei giusti limiti il numero degli abitanti.

Il coniglio domestico ha prodotto una certa quantità di razze e di varietà, fra le quali le più notevoli sono il *coniglio grigio e comune*, il *coniglio ricco, argentato*, specialmente ricercato per il suo pelo; il *coniglio russo* o *di Polonia*, intieramente bianco cogli occhi rossi, il *coniglio d'Angora*, dalla carne delicata, dal pelo lucido e leggermente increspato.

LIBRO II. — BISOGNI NUTRITIVI.

L'ALIMENTAZIONE ED I CIBI.

Utilità di una buona alimentazione. — Un'imperiosa legge naturale, alla quale è impossibile sottrarci, ci obbliga a mangiare per vivere, e questo bisogno urgente genera in noi il senso della fame che si riproduce tre o quattro volte al giorno

Ma nelle condizioni più o meno difficili in cui il maggior numero degli individui si trova, che cosa bisogna mangiare? Come? E in qual modo? In queste tre interrogazioni havvi una scienza intera, tutta un'arte, ed alla padrona di casa incombe senza dubbio l'obbligo di conoscerla.

In quasi tutte le famiglie, il problema capitale dell'alimentazione si presenta a un dipresso come segue: fornire al corpo tutti i materiali di nutrimento che gli sono indispensabili, senza consumare contemporaneamente ogni risorsa di una modesta entrata. A prima vista ciò sembra semplicissimo. In realtà invece non v'ha nulla di più difficile; e forse non si troverebbe oggidì una ragazza prossima a prender marito, che sappia risolvere a dovere questo intricato problema.

Da un' alimentazione completa, economica e sana, dipendono tuttavia la salute, l'allegria, il coraggio al lavoro, la felicità presente, e di conseguenza l'avvenire di tutti i membri di una famiglia. « Dimmi che mangi — proclamò Brillat-Savarin — e ti dirò chi sei. »

La chimica industriale ha fatto ai dì nostri tali progressi che torna sempre più difficile, specialmente nelle grandi città, il procurarsi alimenti di buona qualità, naturali e salubri.

Il laboratorio municipale di analisi chimica, aperto da pochi anni in Parigi, dimostra ad ogni istante questa verità già da lungo tempo nota, che la maggior parte delle derrate e delle bevande che si vendono ai consumatori, sono alterate e sofisticate in mille modi.

Ma per alcune centinaja di persone che avvelenate sfacciatamente si risentono e vanno al laboratorio a far analizzare un prodotto sospetto, quanti non si rassegnano a lasciarsi attossicare lentamente, per non avere nè tempo, nè volontà e neppure il pensiero di far verificare la cosa mediante l'analisi?

Con qualche abitudine della scelta e dell'acquisto dei cibi, con alcune nozioni d'igiene e di chimica pratica, non solo si potrebbero tuttavia evitare questi pericolosi inconvenienti, ma si restituirebbero ancora ai falsificatori, malgrado la loro capacità, le schifose combinazioni loro.

Importanza della cucina. — E la cucina, che senza troppo abbadarci si abbandona in tutte le famiglie, o quasi, a donne di servizio senza alcuna capacità e senza alcun gusto, non sarebbe necessario che le padrone di casa ne conoscessero perfettamente esse pure la teoria e la pratica, non foss'altro per apprezzare le stravaganti preparazioni che troppo spesso si ammanniscono sulle mense?

La miglior cucina e la più nutriente non è punto, come ci si figura, quella che più costa e la più ricercata; un alimento qualunque, purchè sia preparato a dovere, è assai superiore sotto l'aspetto nutritivo di qualsiasi sostanza uguale, ma cucinata a casaccio da una cuoca insipiente.

E disgraziatamente mentre una sa qualcosa, quante non ve n'ha di tali povere ragazze, specialmente di quelle venute dalla

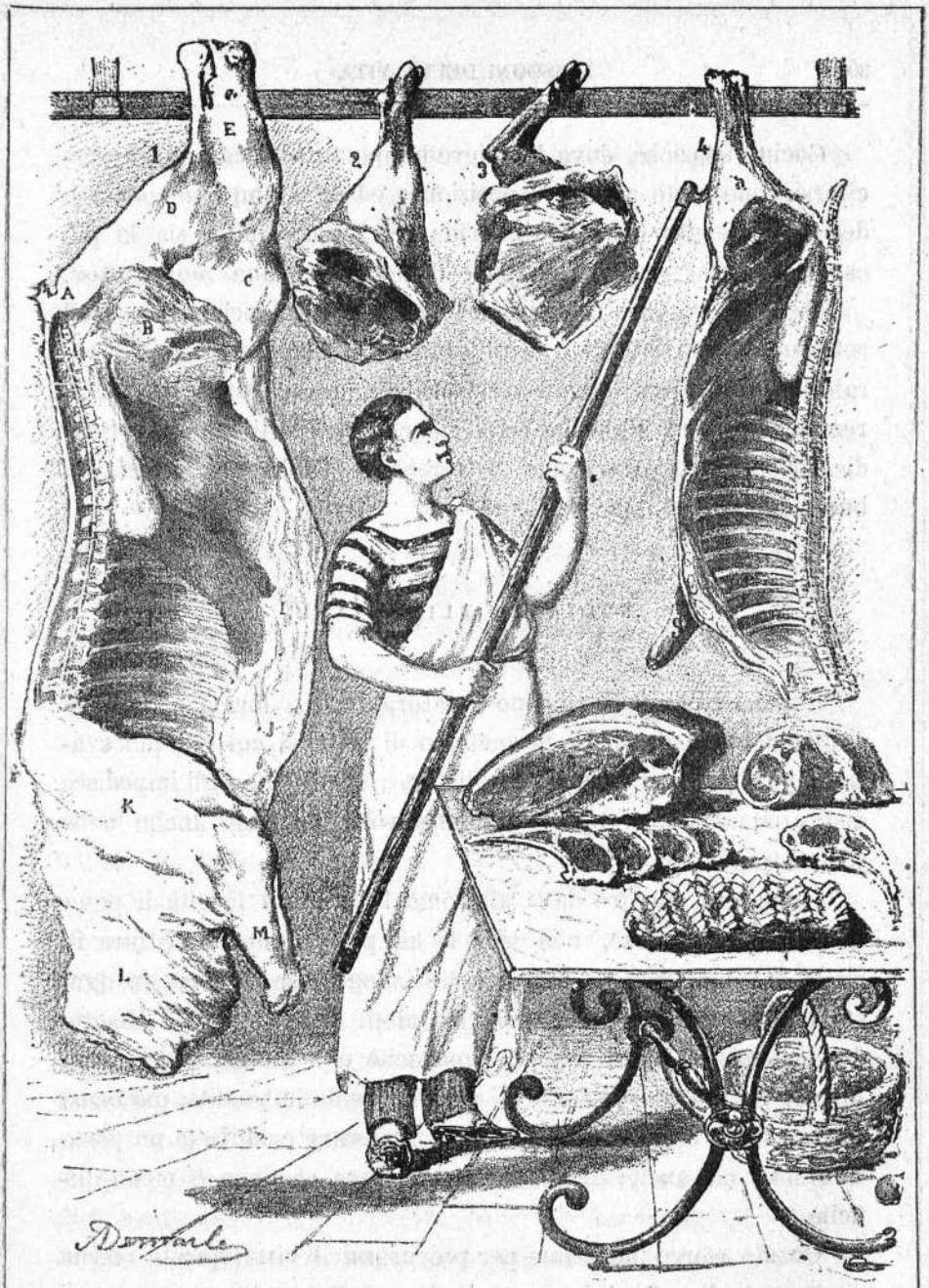
campagna, che sciupano, impasticciano e snaturano tutto ciò che toccano? In mani incapaci e troppo spesso sudice, non soltanto ogni progresso culinare non si verifica, ma ancora qualsiasi tradizione si perde; e la cucina francese che fino ad oggi ha goduto una riputazione indiscutibile presso tutti i popoli civili, sarà presto contestata, come tante altre glorie di quel popolo.

Arte altamente utile, gradevole e riconfortante, la cucina è al postutto molto più facile e più utile da coltivare di quanto sia quella del pianoforte, della pittura, od altre consimili; nè è inferiore a quella del *crochet,* o del lavoro al telajo.

Intelligenze elevate, spiriti superiori si sono in ogni tempo occupati, e non di rado con vera passione, di formole e di combinazioni culinarie. Filosofi, scienziati, istorici, poeti, ministri, principi e re, potrebbero con onore essere iscritti sulla lista di cuochi emeriti. Magistrati integri, medici celebrati, non sdegnarono di scrivere trattati di cucina e di gastronomia, buoni spesso a consultare, quanto gradevoli a leggere.

Un buon libro di cucina, diceva Hoffmann, è un buon brano di letteratura. Esso ha il vantaggio prezioso di essere capito da tutti, di accarezzare il gusto dei lettori e di eccitare in essi un interesse che si rinnova due o tre volte al giorno. Di qual poema, di qual tragedia, di quale discorso accademico si potrebbe fare un così bel elogio?

Col grande senso pratico e col perfetto intendimento del confortabile che posseggono, gli inglesi dovevano necessariamente giungere a considerare l'arte culinare come il complemento degli studi di ogni ragazza perfettamente educata, ed è senza dubbio grazie a tal convincimento che essi hanno fondato, auspice lo stesso governo, delle cucine-scuole, in cui gravi maestri cuochi insegnano alle graziose allieve che numerose frequentano i corsi, la non facile arte di nutrire una famiglia e di conoscere il vero governo della casa.



L'ALIMENTAZIONE. — LA MACELLERIA.

1. Bue dimezzato e sue parti. — A. Culaccio. — B. Fetta grassa. — C. Girello. — D. Covacciolo alla noce. — E. Covacciolo posteriore. — F Schiena e filetto. — G. Colonna vertebrale. — H. Coste coperte e coste piatte. — I. Fianco. — J. Petto. — K. Spalla. — L. Collare. — M. Covacciolo davanti. — 2. Cosciotto. — 3. Spalla di montone. — 4. Montone dimezzato. — *a*. Cosciotto — *b*. Filetto. — *c*. *d*. *e*. Coste coperte e scoperte. — *f*. Colonna vertebrale. — *g*. Spalla. — *h*. Collare. — 5. Culatta tagliata pel lesso. — 6. Costolette di cosciotto. — 7. Costolette primarie. — 8 Fricandò.

Cucine spaziose, dove le allieve hanno tutto il campo di esercitarsi, sono poste a loro disposizione; ed ogni anno un concorso decide quale, fra tutte le signorine del Regno Unito, sia la più esperta nel far rosolare un pollo o nel girare una *mayonnaise*.

Ma davvero, che non si potrebbero stabilire anche da noi nel sottosuolo degli istituti e degli educandati femminili simili laboratorii? Immaginate quanto sarebbero ammirate, festeggiate, accarezzate le nostre signorine che riportassero agli esami i premi di perfette cuoche, e come troverebbero facilmente a fare dei buoni matrimoni!

SOSTANZE ALIMENTARI.

L'uomo è onnivoro, dicono i naturalisti. La forma e la disposizione dei suoi denti gli permettono di nutrirsi coi cibi più svariati; può, per così dire, vivere di tutto; ciò che non gli impedisce disgraziatamente di morire qualche volta di fame anche nelle società più incivilite.

La natura, mentre dava all'uomo la preziosa facoltà di poter mangiare molte cose, non glie le ha però poste addirittura in mano. Al contrario, ha fatto sì che in ogni tempo come in ogni stagione, la qualità dei viveri disponibili fosse sempre al disotto dei bisogni dei consumatori; dimodochè non si tratta semplicemente, per l'uomo, di assidersi ad una tavola imbandita, ma bensì tocca a lui di apparecchiarla e di conquistare colla lotta un posto non solo, ma anche di conservarselo, cosa che non è meno difficile.

Questo sforzo incessante per procurarsi il vitto; questa eterna contesa degli affamati per conquistarsi il nutrimento, è negli uomini, come in tutte le altre razze animali, il principale episodio della battaglia della vita; è la realizzazione naturale, ben più ter-

ribile ancora della minaccia, della parola fatale che ricorda la Genesi: « guadagnerai il pane col sudore della tua fronte. »

A tali espresse condizioni, che sono il lavoro, la pena, la lotta indefessa, lo sforzo incessante, l'uomo trova quasi dappertutto di che nutrirsi. A forza di lavoro e di perseveranza, egli ha persino considerevolmente migliorato, perfezionato, moltiplicato le sostanze d'ogni specie che la natura gli fornisce con altrettanta semplicità che parsimonia; oggidì può, secondo i suoi mezzi ed i suoi gusti, vivere di carne e di altre sostanze animali; di piante, di frutta, di pane e di tutti i prodotti vegetali, persino di alcuni minerali, se non è troppo delicato; a lui è dato finalmente di inaffiare questi solidi alimenti con bevande le più svariate, dall'acqua pura fino ai vini più rari e più prelibati. Ottenuti i mezzi di procurarseli, nella moderna civiltà non sono certamente le risorse che mancano per appagare i nostri bisogni nutritivi.

CARNI E SOSTANZE ANIMALI.

PREROGATIVE ALIMENTARI DELLE CARNI.

Qualità delle carni. — Per mantenersi in perfetta salute occorre all'uomo un nutrimento svariato. I cibi ricchi di *azoto*, come sono le carni, devono essere alternati nei suoi pasti colle sostanze vegetali *idrocarbonate*, in proporzioni tali, che senza eccedere nè gli uni nè le altre, i primi riparano di mano in mano alle perdite che l'organismo subisce, mentre le seconde, consumando nei tessuti, forniscono al corpo il calorico di cui ha bisogno.

Esattamente calcolata dai fisiologi questa proporzione, per un adulto di media corporatura, dev'essere di trecento grammi di carne per mille grammi di pane o di legumi al giorno. Questa è la vera razione alimentare o di mantenimento, poichè assicura

assai meglio di qualsiasi altra combinazione di cibi il regolare funzionamento dell'organismo (1).

Non basta tuttavia, per nutrirsi bene, il mangiare carne. Bisogna anche che questa carne sia di bella e buona qualità, che non sia troppo frolla nè troppo fresca, e che provenga da un animale da macello giustamente ingrassato. La buona come la cattiva qualità della carne si conoscono facilmente da alcuni segni sicuri e visibilissimi. Tagliata di fresco, è rosso acceso nel bue e nel castrato; invece è rosso bruno o quasi nero allorquando, tagliata da qualche giorno, ha già perduto, per l'evaporazione, la tenue quantità d'acqua che le dava la freschezza ed il colore normale. Nello stesso tempo, sia che si secchi o si alteri, la carne acquista un odore forte, poi fetido, differente assai da quel buon odore che a tutta prima tramandava. In questo caso non potrebbe certamente servire all'uso alimentare.

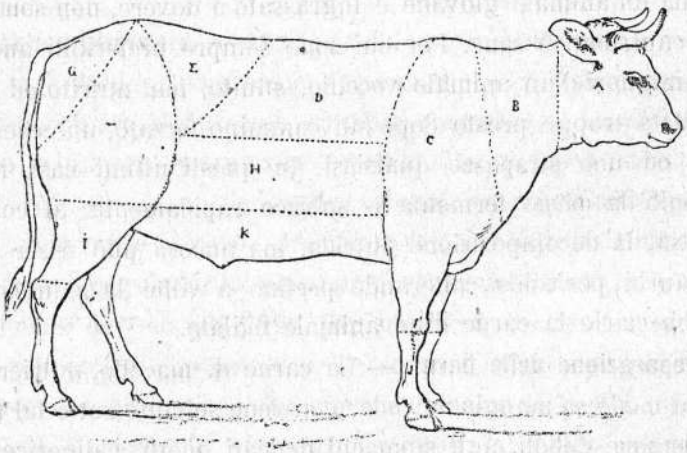
Se prima d'ogni altra cosa si deve guardare che la carne sia fresca, non bisogna neppure tralasciare di osservare il modo con cui *grasso* e *magro* vi si trovano alternati. E malgrado la sua freschezza non bisognerebbe, per esempio, giudicare come saporitissima una carne, il cui taglio presentasse degli ammassi più o meno voluminosi di grasso frammisti a grossi fasci muscolari. Perchè la carne abbia buon gusto quanto bell'aspetto, è invece essenzialissimo che il grasso vi sia per quanto possibile mescolato alle fibre muscolari; nel qual caso su tutta la sua superficie è picchiettata da un'infinità di punti bianchi e rossi, che costituiscono ciò che i macellai chiamano il *marmorino*.

Questo *marmorino* più è fino, più la carne è tenera e facilmente la si taglia col coltello, mentre perde meno nel cuocere le sue proprietà nutritive. Oltre il grasso disseminato così fra le fibre dei muscoli, la carne degli animali da macello è spesso

(1) Tutte le questioni relative alla *fisiologia della digestione*, alla *assimilazione*, all'*igiene alimentare* sono state trattate nella VITA NORMALE E LA SALUTE, Milano, E. Sonzogno.

coperta da un forte strato di grasso che si trova subito dopo la pelle. Non conviene mai, e questo è facile a capirsi, scegliere un pezzo di carne troppo coperta; ma questo strato di grasso, in relazione con quello che separa i fasci muscolari, indica sempre, per la sua abbondanza ed il colore giallo burroso, una carne tenera sotto il dente, nutriente e saporita.

Secondo che racchiudono questi caratteri in maggiore o minore quantità, le carni sono state divise in tre categorie: *prima*,



Divisione del bue in categorie di parti.

A. Mascella. — B. Collare. — C. Paletta. — D. Falsa costa. — E. Dorso e filetto. — F. Fetta al piccolo osso. — G. Culaccio. — H. Costa piatta. — I. Mela posteriore. — J. Garretto. — K. Petto e fianco.

seconda e *terza*, corrispondenti alla *prima*, *seconda* e *terza* qualità. I pezzi di prima scelta si distinguono per la loro bellezza a seconda del colore, del marmorizzato, della finezza della carne, dello spessore dello strato di grasso. Tagliati specialmente nelle regioni lombari e posteriori dell'animale, appartengono al *filetto*, al *dorso*, alla *mela di culaccio*, alla *coscia* ed al *culaccio*.

Buonissime ancora, le carni della seconda categoria presentano una discreta media di qualità che forniscono la *paletta*, il

collare, la *costola* e il *dorso* tagliati nei muscoli della spalla e delle costole.

Negli ultimi pezzi finalmente la carne fibrosa o eccessivamente grassa, viene sempre venduta con una certa quantità d'ossa, di tendini, o di cartilagini. E fornita specialmente dalla parte inferiore dei membri, del ventre, della testa e del collo dell'animale, regioni conosciute ordinariamente sotto i nomi di *collare*, *mascella*, *falsa costa*, *mela davanti* o *di dietro*.

Benchè meno gradevoli al palato, le carni di terza categoria, tolte da un animale giovane e ingrassato a dovere, non sono però meno nutrienti e sane. Per cui sono sempre preferibili anche ai pezzi migliori d'un animale vecchio, sfinito, mal nutrito od anche macellato troppo presto dopo un cammino forzato, un eccesso di fatica od uno strapazzo qualsiasi. In questi ultimi casi, infatti, non solo la carne fermenta e subisce rapidamente, al contatto dell'aria, la decomposizione putrida, ma ancora può esser causa di disturbi pericolosi, alterando perfino a volte la salute, come potrebbe farlo la carne d'un animale malato.

Preparazione delle carni. — La carne di macello, nutriente in special modo se mangiata cruda, conviene soltanto sotto tal forma alle persone deboli, agli stomachi delicati, inetti a digerire ed a sopportare questo alimento riparatore se non allo stato naturale ed in tenue dose.

Presso tutti i popoli civili si ammannisce sulle mense la carne più o meno cotta; e per quanto numerosi sieno i modi di cucinarla, tutto si riduce insomma a farla arrostire, lessare, e metterla ai ferri. Queste operazioni, è bensì vero, per quanto semplici sembrino, devono essere eseguite con sistema e discernimento, il buon risultato di esse essendo collegato alla perfetta osservanza delle regole e delle leggi dalla grande maggioranza delle donne ignorate, ma che gli abili cuochi conoscono almeno per pratica se non è loro sempre possibile di spiegarne la teoria.

Basta tuttavia di sapere che la carne è specialmente composta di *muscolina* che costituisce la carne propriamente detta, di *albumina* solubile, di *grasso* e di alcuni *sali*. Ora, sotto l'influenza del calore, fenomeni del tutto differenti modificano ognuna di queste sostanze. Elastica e duttile alla temperatura dell'aria, la muscolina al contatto del fuoco contrae e restringe subito le fibre; l'albumina, come il bianco dell'uovo nell'acqua bollente, da liquida che era, si spessisce e si coagula; il grasso si strugge, si liquefa, penetra la carne e scioglie i sali che questa racchiude.

Teoria dell'arrosto. — L'azione del calore sulla carne essendo ben nota, è facile capire come l'andamento e gli effetti della cottura differiranno molto, non soltanto secondo se la carne sarà arrosto o allesso, ma ancora secondo che il fuoco sarà più o meno vivo. Prima di ogni altro effetto, un fuoco ardente, ben acceso, rapprende la carne. Immantinente e su tutta la superficie della fetta, coagula l'albumina che per tal modo forma una crosta superficiale abbastanza forte per impedire l'indurimento degli strati sottostanti e rattenere nell'interno il grasso che si struggerebbe, il sugo rosso e saporito che emana dalle fibre muscolari. Così si ottiene la carne ai ferri cotta al punto e l'arrosto perfetto, rossi e indorati uniformemente alla superficie; rosei, teneri e sugosi nell'interno. Invece, un fuoco che bruci male, siccome non coagula l'albumina d'un sol tratto, lascerà scorrere al di fuori tutto il grasso ed il sugo della carne. Le fibre carnose non essendo più inumidite, si dissecchеranno, perderanno ogni sapore, ed allora l'arrosto riescirà secco e duro.

Bisogna dunque prima di tutto, sia per mandare ai ferri, sia per arrostire la carne, accendere un bel fuoco. Sulla griglia, sotto la quale la brace dev'essere mantenuta ardentissima, non si porrà la carne che una volta su ciascuno dei suoi lati; allo spiedo, ottenuto il primo effetto, bisognerà rallentare progressivamente

il fuoco, perchè la cottura si faccia a poco a poco dalla superficie dell'arrosto agli strati profondi.

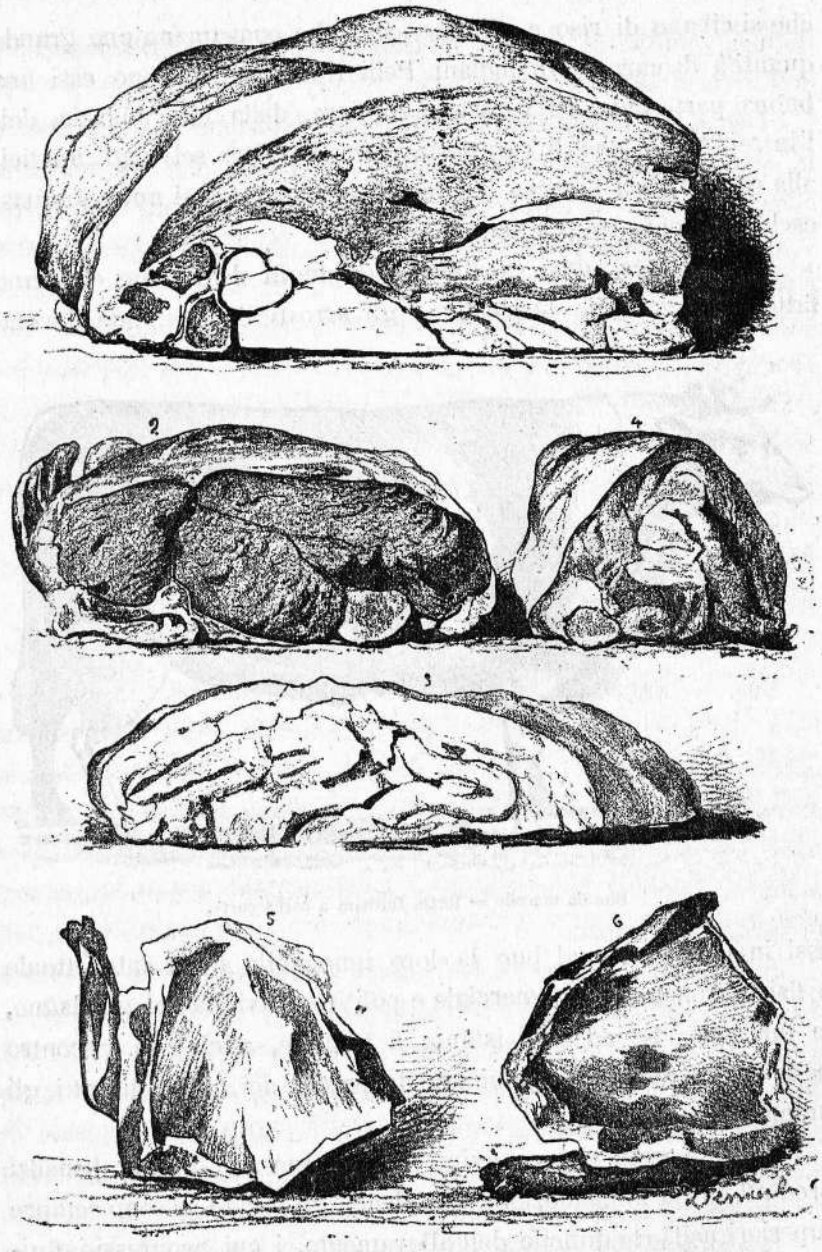
Teoria del lesso. — Secondo che ci si propone di far cuocere la carne in salsa o per brodo, bisognerà regolarsi su analoghe considerazioni. Un fuoco vivo dapprincipio rinserrerà nella carne i sughi di cui è provvista; un calore progressivo e moderato lascerà sciogliere nel liquido in cui è immersa la carne, tutte le sue parti nutritive. Nel primo caso la carne sarà migliore del brodo; nel secondo invece sarà meno buona, come lo prova incontestabilmente l'assoluta inferiorità del lesso in confronto al brodo, in qualsiasi lesso che abbia *borbottato* su un fuoco lento per molte ore.

CARNI DA MACELLO.

Bue. — Razze da macello. — Il bue, il buon bue grosso, è la base di ogni alimentazione seria e completa. Non si considera abbastanza la parte vitale che occupa questo robusto e saporito animale nel consumo di famiglia, nè s'incoraggiano in modo equo gli allevatori, i cui sforzi tendono a far entrare sempre maggiormente nella vita questo indispensabile agente di salute, di lavoro e di forze.

I fisiologi hanno da gran tempo dimostrato quale influenza meravigliosa pesasse sullo sviluppo degli individui un nutrimento animale, azotato, eminentemente plastico e riparatore. Non c'è dubbio che in tutti i paesi dove si mangia molta carne ed in special modo il bue, la popolazione si solleva ad un grado di energia, di vigore, di attività che non raggiunge mai nelle regioni dove il cibo è specialmente vegetale.

Per paragonare soltanto gli uomini, che vivono sotto le stesse latitudini, non havvi un vero abisso, per esempio, fra i chinesi

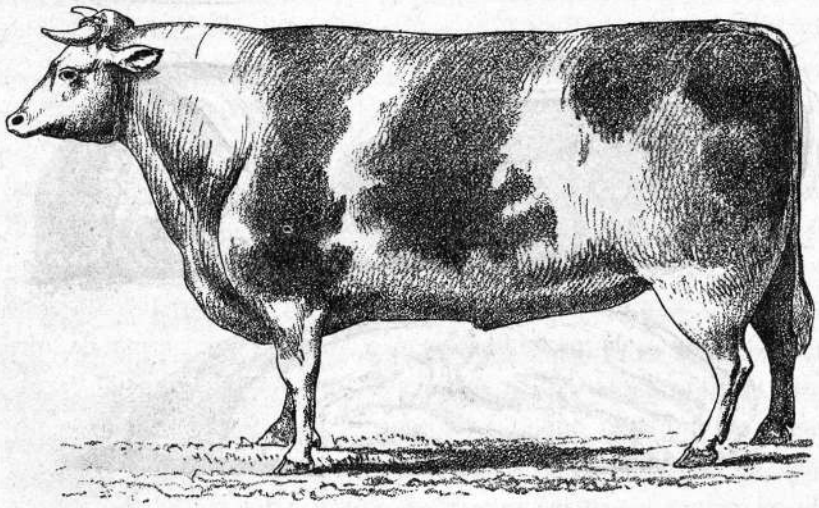


L'ALIMENTAZIONE. — SCELTA DELLE CARNI DI MACELLERIA.

1. Bue di buona qualità. — Bue di cattiva qualità. — 3. Vitello di buona qualità. — Vitello di cattiva qualità. — 5. Montone di buona qualità. — 6. Montone di cattiva qualità.

che si cibano di riso e gli americani che consumano una grande quantità di carne? Gli indiani Pelli Rosse non devono essi una buona parte del loro vigore muscolare, della loro audacia, dell'intrepidezza, che li caratterizza fra gli altri selvaggi apatici, alla carne fresca o secca del bisonte, della quale si nutrono quasi esclusivamente tutto l'anno?

E gli inglesi, quei carnivori dai lunghi denti, che ci hanno fatto apprezzare le bistecche e gli arrosti di bue, non devono



Bue da macello — Razza Durham a corna corte.

essi in gran parte al bue la loro innegabile forza intellettuale e fisica, la sagacia commerciale e politica, l'avidità del guadagno, la furberia che ad ogni istante li tradisce, e che ha riscontro nelle consuetudini degli animali da preda, dei felini, di tutti gli animali carnivori?

Egli è perciò che, convinti come sono dei grandi benefizi prodotti da un'alimentazione succulenta, gli inglesi ci sono sempre superiori nell'arte difficile dell'allevamento, i cui progressi influiscono non solo sul benessere personale, ma sullo sviluppo sociale

ancora. Espertissimi nel praticare giudiziose selezioni, razionali incroci, eccellono nel fabbricar carne quanto nel mangiarla.

Da loro e coi loro sistemi si è formata, fra le altre, quella splendida razza di buoi *Durham* dalle *corte corna*, che generalmente oggidì ha il primato in tutti i concorsi; e che ci offre il perfetto tipo del bue da macello: corpo greve e lungo, largo al groppone, e *terrà* a *terra*, ossia retto su membri piccoli, dalle ossa minute, mentre tutto il posto possibile è occupato dalla carne e dal grasso.

Oltre a questa pregevole razza, senza dubbio la più stimata, l'Inghilterra e la Scozia posseggono i buoi di *Hereford*, di *Devon*, di *West-Higland*, e di *Angus*, o razza senza corna. Anche in Francia però sostengono con onore la lotta le belle e buone razze di *Normandia*, del *Poitou*, di *Nevers* e del *Charolais*, quest'ultima limitata dapprima ai dintorni di *Charolles*, oggidì è diffusa in tutto il bacino della *Loira*, nel *Maine* e nel *Morvan*.

Come i buoi inglesi, i migliori buoi francesi da macello hanno le ossa minute, la pelle fina, bianca, bionda o cenerina, la giogaja stretta, il pelo corto e fino, le reni ed il groppone largamente sviluppati a danno del collare e della testa che riesce piccola; ma, in generale, non hanno la precocità dei buoi di Durham, che si ponno macellare appena compiuti i tre anni, nè sempre per conseguenza la carne assolutamente tenera e delicata dei giovani animali di questa razza.

Carne di vacca. — I macellai vendono quotidianamente ai loro clienti non solo carne di bue di migliore o peggiore qualità; ma sotto la stessa qualifica danno una buona quantità di vacca. Molte di esse hanno il grave difetto di essere vecchie lattifere, sfinite, i cui polmoni, causa l'essere state a lungo rinchiuse nelle stalle, sono troppo spesso consumati dalla tubercolosi.

Quantunque basti d'ordinario una cottura prolungata per distruggere tutti i germi contagiosi in una sostanza qualunque,

non sempre senza inconvenienti per la salute si possono far entrare nell'alimentazione le carni di queste vacche malate.

È facile riconoscerle non solo dal colore rosso pallido delle fibre, sempre più scolorite nella carne della vacca che in quella del bue, ma ancora dal loro mosciume, dalla flaccidezza, che rivela l'animale profondamente indebolito, e se non malsano, difettosissimo in ogni caso dal punto di vista alimentare.

Riguardo al suo valore nutriente, la carne della vacca, allorquando è perfettamente sana, non è punto inferiore, come s'è detto, a quella del bue; è soltanto quasi sempre un po' più dura, la vacca non venendo ingrassata prima di essere data al macello.

Preparazioni culinari del bue. — In Francia, rincresce il constatarlo, non si sa ancora utilizzare pel miglior profitto la più saporita e la più nutriente di tutte le carni, non si sa mangiare il bue. Ragione per cui, da gran tempo, quei grandi mangioni di rost-bif, che sono gl' inglesi, hanno ironicamente chiamato i francesi « mangiatori di zuppa ».

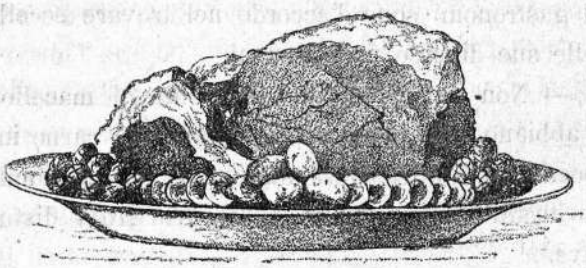
Nelle provincie francesi anche le più ricche, la zuppa infatti si considera sempre come la base essenziale di ogni pasto, e le più belle fette di bue destinate invariabilmente alla marmitta, non servono mai che a preparare il brodo per la minestra.

Ai nostri giorni ancora, a questa sola parola di minestra, si vedono i volti irraggiarsi. L'aroma ne è così penetrante, l'odore delizioso solletica sì bene le papille! Vuotata bollente nella zuppiera, sulle croste del pane dorato, questo decotto di carne pare così confortante all' occhio e saporito al gusto che si dimentica presto nell'assaporarlo il grosso pezzo di bue indispensabile per la sua buona preparazione.

Ma il *lesso?* Il lesso, questo scoglio della cucina famigliare? Come disfarsi del lesso? A che salsa conciare quel toccone di carne esausta, quella massa compatta e serrata di fibre poco prima polpose e adesso asciutte come legno?

Senza dubbio una brava cuoca giunge sempre a far ingojare una parte di questo residuo. Ma quanti mariti non si ribellano alla fin fine a trangugiare le trasformazioni di questo lesso benchè voltate e rivoltate in cento guise!

Gli inglesi si guardano bene dal sagrificare per tal modo la buona carne di bue. La minestra vi perde forse un po' del suo sapore; ma la bistecca sanguinolenta rende gli uomini pieni di vigore, le donne animose, e se lo Stato vi trova il conto suo, la famiglia, ordinariamente unita e numerosa, non se ne lamenta neppure!



Bue lessato, con contorno di legumi.

Conveniamone che il far arrostire o mettere ai ferri il bue è un'eccellente e del tutto pratica maniera di prepararlo. In pochi minuti una bella *costola*, un pezzo di *filetto*, messi sui carboni ardenti e serviti con una guarnizione di patate sul burro strutto, formano un piatto di sostanza e di buon gusto, che conviene stupendamente per l'asciolvere dell'uomo che lavora nelle nostre grandi città.

Si mette piuttosto ad arrostire pel pranzo serale il *filetto* o la *noce* lardellati dopo averli lasciati immersi per dieci o dodici ore in una marinata aromatica; è questo il rost-bif degli inglesi saporito e nutriente quanto la classica bistecca. Ma questi pezzi sciolti, possono essere preparati in molti altri modi ancora. Nelle trattorie si trova quasi sempre inscritto nella lista dei piatti il

tradizionale *filetto di bue ai funghi*, oppure con *salsa Madera*. In famiglia si fa volentieri il *bue alla moda*, che ordinariamente consiste in una bella fetta di *culaccio* che si fa cuocere per una mezza giornata in un piatto di terra, con un bel bicchiere di vino o due bicchierini di acquavite.

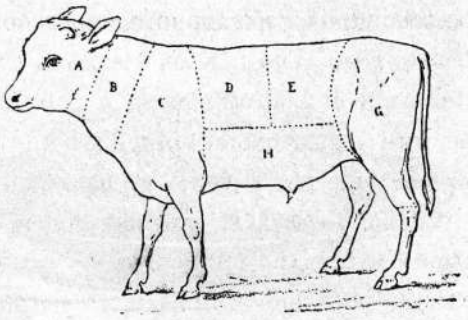
Oltre alla carne muscolare così generalmente stimata, il bue fornisce diverse altre parti più o meno adoperabili. Il *fegato* è specialmente apprezzato se cotto ai ferri come la bistecca; e così il *rognone al vino bianco*, specie al *Champagne*. Anche il *codino* fatto come il bue alla moda è abbastanza gustato; ma il pezzo che tutti i gastronomi sono d'accordo nel trovare eccellente è la *lingua*, nelle sue diverse preparazioni.

Vitello. — Non si portano generalmente al macello i vitelli prima che abbiano un mese o sei settimane. La carne infatti fino a quell'epoca non è abbastanza matura; sciocca, mucilagginosa e piuttosto insalubre, per modo da causare gravi disturbi nelle vie digestive.

Quelli più apprezzati sono i vitelli che si lasciano alla madre o che vengono nutriti col latte fino all'età di due o tre mesi. Sui mercati di Parigi, dove sono preferibilmente condotti dai dipartimenti vicini, si designano coi nomi di *vitelli di latte* o *vitelli di Pontoise*, e più generalmente oggidì col nome di *vitelli bianchi*, appellativo dovuto all'eccezionale bianchezza della loro carne. Vantaggiosissimo forse per la vendita, questo scoloramento dei tessuti non è dovuto tuttavia, come si potrebbe credere, al nutrimento latteo esclusivo amministrato ai vitellini. È invece il risultato di un impoverimento malaticcio del sangue, di una vera clorosi prodotta in questi poveri animali dal barbaro trattamento al quale vengono sottoposti.

L'ingrassamento dei vitelli di latte non è infatti senza analogia con quello delle pollanche e delle oche che si impinzano giornalmente ad ora fissa, tenendole rinchiuse in stie oscure dove

non si possono muovere. Ugualmente isolati nel più bujo cantuccio della stalla e tenuti in stretti scomparti dove non possono muoversi, i vitelli ricevono regolarmente tanto latte puro quanto ne voglion bere; otto, dieci, quindici, e fino a diciotto litri al giorno. Con tali dosi si capisce che ingrassano presto; ma è indispensabile in questo caso l'aggiunta di uova fresche all'alimentazione che ricevono, l'abuso del regime latteo potendo provocare repentine diarree che fanno perdere ad un tratto agli allevatori tutto l'utile di simile costoso mantenimento.



Divisione del vitello in categorie di parti.

A. Testa. — B. Collare. — C. Spalla. — Quarto. — E. Lombo e rognone. — G. Coscia compredente la noce e i girelli. — Petto. — I. Garretto.

Per quanto bianca e tenera sia la loro carne, i vitelli di latte nutriti per tal modo, non sono tuttavia i più apprezzati. Per il macello si ricercano anche i *vitelli di Caen*, di *Montargis* e più ancora quelli allevati nei dintorni di Rouen. Di tutte le parti dell'animale utilizzate per la cucina, la coscia è certamente quella da cui si trae miglior partito.

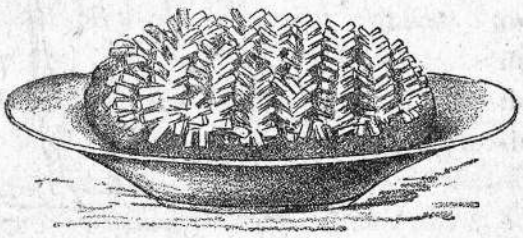
Vi si taglia infatti il *culaccio*, la *noce*, il *rotello;* ma sono pure apprezzati il *lombo* e il *quarto* che gli è vicino; e molti preferiscono ancora alla carne muscolare l'*animella*, il *rognone*, la *lingua*, il *cervello* e la *testa*.

Preparazioni culinari del vitello. — Bianca rosea, quando è fresca, e coperta di grasso bianco pure, soda al tatto, la carne di vitello non è tuttavia adatta a tutti gli stomachi, per quanto la qualità possa esser buona. Per prepararla alla cottura, si usa batterla, onde romperne le fibre e renderle tenere; ma il sapore,

e la morvidezza della carne variano sempre molto, secondo il pezzo scelto e la salsa con cui si condisce.

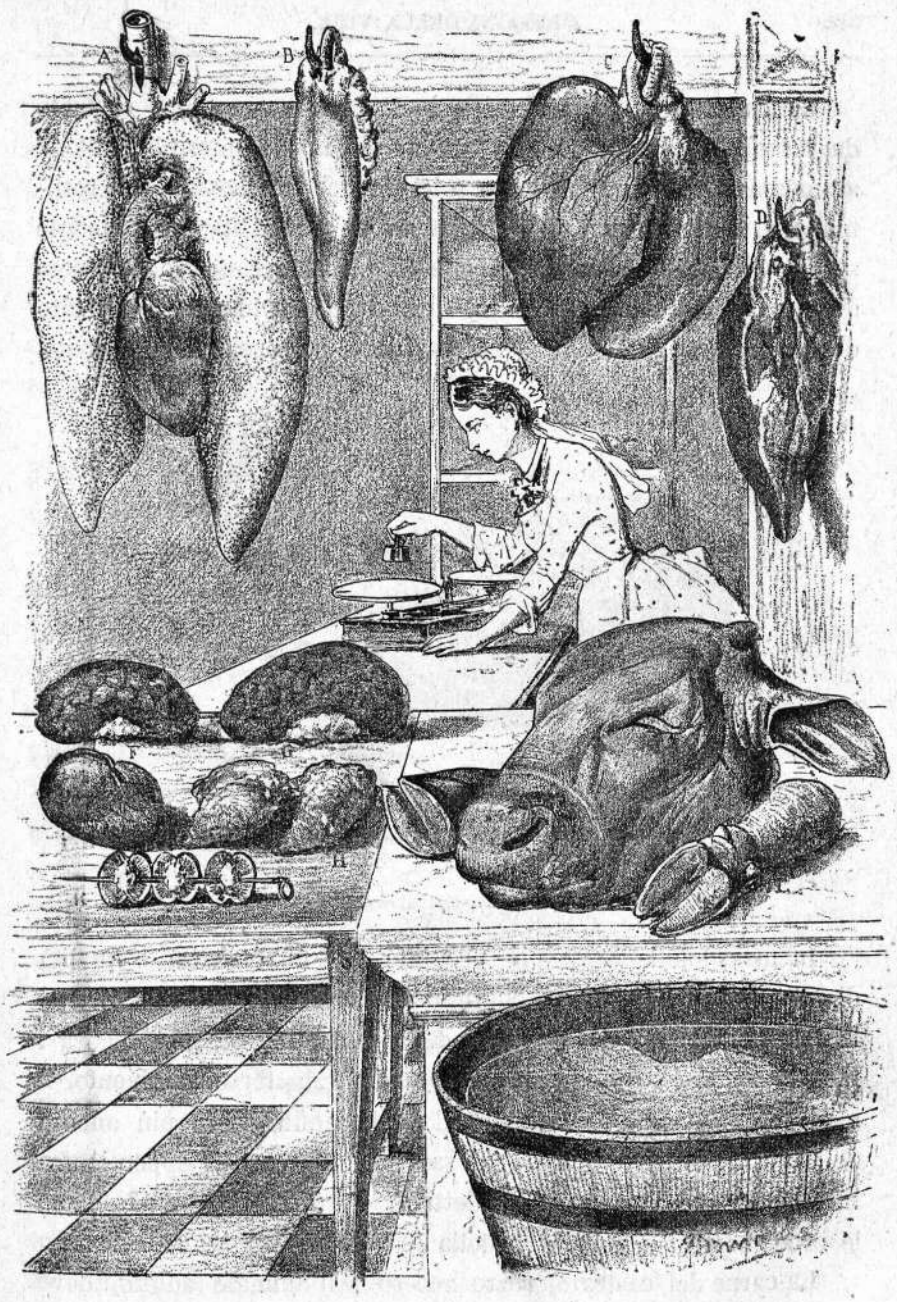
Si arrostisce specialmente il *quarto* col suo *rognone*, il *culaccio*, alcune volte il *lombo* su un fuoco chiaro e ardente dove debbono rimanere fino a tanto che non sieno indorati alla superficie e perfettamente cotti nell'interno.

La *spalla* si serve d'ordinario lardellata, le *costolette alla graticola*, in *papillotes*, oppure anche condite al *burro*, all'*erbe fini*, alla *salsa piccante*, e in tal modo pure si preparano le *scaloppe* tolte dal rotello o da qualsiasi altro pezzo. Ma la principale destinazione culinare del rotello, è di trasformarla, mediante lenta cottura nella casseruola, in un bello e buon *fricandò* che sarà stato prima lardellato e che si mette in tavola sia nella sua semplice salsa, sia con un bel contorno di verdura. I *piedi di vitello* e il *petto*, non stanno bene che colla salsa bianca. Per contro la testa del vitello è gustata nelle sue varie preparazioni: al *naturale* o alla *tortue*, come si serve ordinariamente nei grandi pranzi, con un contorno di rognone, di creste di gallo, di code di gambero, di tartufi a fette e di altri condimenti molto saporiti.



Fricandò.

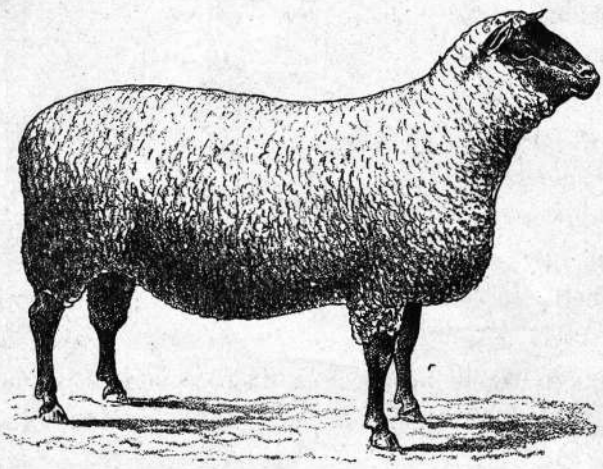
Alcune altre parti del vitello forniscono finalmente dei piatti non meno squisiti; l'*animella* specialmente che si trova nel petto fra i polmoni dell'animale; il *fegato* che si può arrostire, friggere e preparare a tutte le salse; il *rognone* che si fa saltare, il *cervello* che si frigge e la *lingua* che si condisce colle stesse salse di quella di bue.



L'ALIMENTAZIONE. — LA TRIPPA.

A. Polmoni e cuore di bue. — B. Lingua di bue. — C. Fegato di bue. — D. Fegato tagliato. — E. L. Testa e piedi di vitello. — F. Rognone di vitello. — G. Rognone di bue. — H. Animelle di vitello. — I. Cuore di vitello. — K. Rognoni di montone allo spiede.

Castrato. — A tutte le età e in tutte le sue razze il castrato da macello forma oggetto di commercio importante. L'agnello si ammazza quando ha poppato soltanto per un mese o sei settimane; si macella pure quando ha un po' più d'età, specialmente se deriva da alcune varietà scelte che si ottengono coll'incrocio di *merini* col *southdown;* lo si mangia finalmente allo stato di vero castrato, quando è completamente ingrassato e sviluppato.

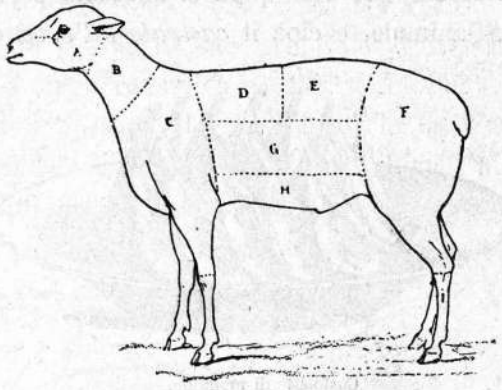


Montone Southdown.

In massima le razze più pregiate per abbondanza e qualità di carne sono le inglesi di *Southdown* e di *Leicester* o di *Dishley;* le razze francesi del Berry e della *Charmoise* e poi ancora i meticci *merini* in queste diverse qualità. Ma forse l'ambiente, il modo d'allevamento, la natura del cibo influiscono, più ancora della razza, sul volume e sul sapore della carne. Epperciò fra tutti si preferiscono i castrati detti *di prato salato* che pascolano le erbe marittime sulle rive della Manica e dell'Oceano.

La carne del castrato, rosso acceso nell'animale adulto, deve essere ricoperta di un forte strato di grasso bianco e sodo che nei castrati di prato salato è meno consistente. Per renderla

tenera conviene lasciarla per tre o quattro giorni nella credenza. Saporita, gradevole e nutriente, è pressochè apprezzata da tutti i consumatori quanto quella del bue e adatta specialmente alle persone di stomaco debole, che la digeriscono senza difficoltà.



Divisione del montone in categorie di pezzi.

A. Testa. — B. Collare. — C. Spalla. — D. Quarto. — E. Sella o filetto. — F. Cosciotto. — G. Costolette. — H. Petto.

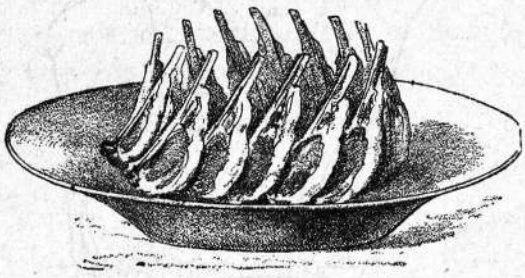
Preparazioni culinari del castrato. — Nella cucina esso è in particolar modo ricercato pel suo *cosciotto*, percui allorquando è di qualità senza eccezione, tenero, succoso e cotto a punto, il cosciotto fornisce un piatto eccellente che degnamente figura sulle mense borghesi. Ma non è tanto facile il riuscire a cuocere arrosto in modo perfetto un cosciotto. Posto dinanzi ad un fuoco ardente e ben av-

Cosciotto arrosto.

viato, deve, in un'ora e mezzo in media, aver raggiunto un grado sufficiente di cottura per non rimanere nè bruno nè violaceo nel centro, bensì di bel color rosso o roseo tenero.

Oltre al cosciotto, sovente si fa arrostire il *filetto* del castrato e qualche volta la *spalla* che si fa andare come quella di vitello.

Le costolette, impanate e cotte ai ferri, forniscono come la bistecca un cibo sostanzioso e saporito. Ma vi sono due altre formole culinari alle quali si adattano perfettamente tutte le parti dell'animale, e cioè il *castrato all'erba* e il *castrato ai fagioli;* il primo consiste in un ragù di carne con rape o patate, l'altro nella cottura simultanea in una stufajola d'un pezzo di castrato scelto e di bei fagioli bianchi o verdi.



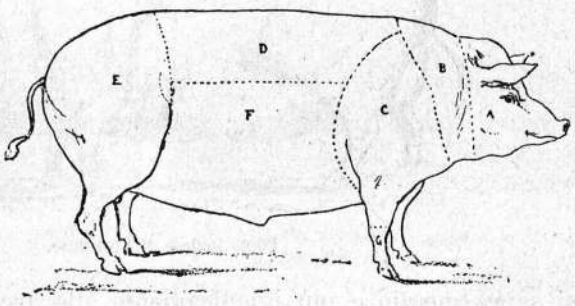
Costolette di montone.

Meno gustate in generale di quelle del vitello, le parti accessorie del castrato, come *lingua*, *rognone* e *cervello*, si preparano nello stesso modo.

Agnello e capretto. — Tenere e mucillaginose, le carni dell'*agnello* e quelle del *capretto* non si possono accomodare seguendo le eguali ricette usate per la carne di castrato. Per trovarvi un po' di sapore, bisogna specialmente mangiarle arrostite e si ottiene un arrosto eccellente ponendo, sia al forno, sia allo spiede, una metà intera dell'uno o dell'altro animale. Il *quarto di capretto* appetitoso è molto apprezzato, quantunque quello di agnello trionfi pure in un pranzo, quando sia cotto alla *Perigord* in una salsa ristretta con tartufi.

Porco o majale. — Pizzicheria. — Se havvi sulla terra animale che sia ben utilizzato pel nutrimento dell'uomo, esso è senza alcun dubbio il porco. Fra tutti gli animali che vivono nella fattoria e che si mantengono per fabbricar carne, non ve n'ha alcuno più rustico, più fecondo, più facile d'accontentare, più pronto da impinguare del pachidermo setoloso. Tutti gli avanzi di casa, tutti i rifiuti di cucina che non servirebbero neppure a far un mediocre letame, il majale li consuma e ne fa

suo pro. Nel suo stomaco, come in un'officina vivente, li decompone, li trasforma, ne fa dei nuovi alimenti: lardo, grasso, carne, sangue che ammonticchia e conserva coscienziosamente sotto la pelle fino a tanto che non piaccia al suo proprietario di scannarlo, aprirgli il ventre e fargli rendere i conti in un sanguinoso inventario, dove, il lardo soppesato, il grasso fuso, le interiora lavate, il macellajo constaterà se nel nutrire questo animale non avrà fatto un affare cattivo; se questo liquidatore di truogoli renderà al centuplo ciò che ha ricevuto; se questo zelante ripulitore d'immondizie non sarà stato una bocca onerosa; e se nel grugno, nelle zampe, nei prosciutti, nel grasso, nelle viscere; se nelle filze di salsiccie e nei sanguinacci si troverà almeno ciò che avrà costato!



Divisione del porco in categorie di pezzi.

A. Testa. — B. Collare. — C. Spalla o giambonetto. — D. Coste o filetto. — E. Coscia o prosciutto. — F. Petto. — G. Zampe.

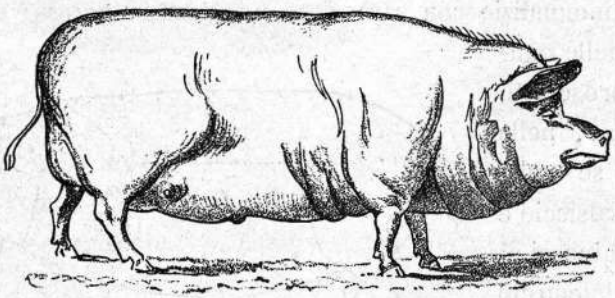
Tutto è buono nel majale, dalle zampe alla testa; e nessun altro animale fornisce una carne più svariata, più saporita, più atta a tutte le combinazioni culinari.

Delle carni che si salano e che si affumicano, quella del porco si conserva meglio e conserva pure più a lungo col sapore le sue qualità nutrienti.

L'alimentazione degli operai e dei contadini non sempre è molto sostanziosa, ma non sarebbe esse del tutto insufficiente senza il majale, la cui carne salata, sebbene sia adatta per un piatto con legumi o erbe cotte ed il cui lardo serve a condire la classica frittata o l'olezzante zuppa di cavoli?

E i marinai, di che si ciberebbero sui loro bastimenti se non portassero seco con la provvista del biscotto un'abbondante quantità di salumi e di conserve?

Per quanto calunniato, sprezzato, schernito e maltrattato in vita, il majale è dunque, se non la più nobile, almeno una delle più preziose conquiste dell'uomo sul regno animale. In ogni tempo, in ogni luogo la sua carne, che così agevole riesce di ottenere, costituisce una risorsa alimentare tanto più facile da usarsi, quanto



Porco inglese di Yorkshire.

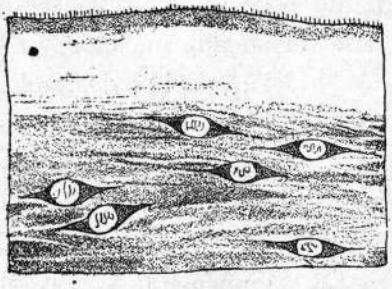
si saprà meglio e più igienicamente allevare, nutrire, ingrassare i tipi più proficui della razza porcina.

Numerosi sono i majali su cui a buon diritto si può fondare la speranza di un reddito copioso. Fra le varietà francesi di *orecchie lunghe* si ponno citare: il majale *Craonese*, il *Normando*, il *Carolese* e specialmente quello del *Perigord*, i quali raggiungono, senza difficoltà nell' anno, il peso dai centocinquanta ai centosessanta chili. Tra le razze inglesi, più precoci ancora e più stimati i grandi e grossi *Yorkshire*, i *Middlesex*, i *New-Leicester*, i *Berkshire*, oggidì un po' imbastarditi, ma che facilmente arrivano in un anno all'enorme peso di duecentocinquanta a trecento chilogrammi.

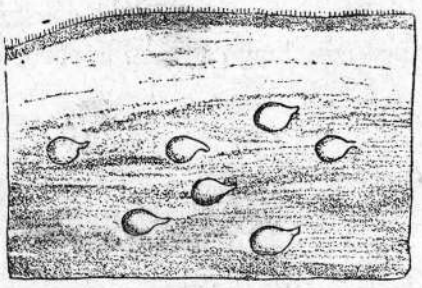
Non basta tuttavia il ricavare da un majale molta carne. Bisogna ancora che questa sia di qualità senza eccezione, di bel

colore di grana e di marmorino ben fini; a più forte ragione esente affatto da qualsiasi alterazione nociva, da ogni parassita trasmissibile, come sono le *trichine* ed i *cisticerchi*, sì frequenti nei majali mal governati che si nutrono di carogne e di escrementi nelle stradicciole dei paesetti di campagna.

Ad occhio nudo si possono facilmente distinguere nella carne di un majale lebbroso i cisticerchi, che si staccano sotto forma di grossi granelli di riso e producono una quantità di tenie o vermi



Trichina enchistosata del porco veduta col microscopio.



Cisticerchi del porco lebbroso leggermente ingrossati.

solitari nelle vie digestive dell'uomo, quando non sono stati distrutti dalla cottura, ma a motivo della loro piccolezza estrema, le trichine non possono essere scoperte che mediante il microscopio, e questi vermetti impercettibili, specialmente comuni nelle carni salate di Germania ed America, pullulando nei tessuti, sono spesso causa di gravissimi inconvenienti.

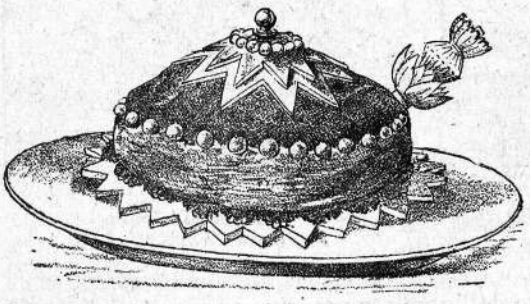
Preparazioni culinari del majale. — Pizzicheria. — Quantunque si possa utilizzare la carne del majale in tutti i modi, l'animale di cui tutto si gode, allo stato fresco non lo si mangia che in quantità relativamente piccola. Questa carne dalle fibre serrate, molto grassa e di difficile digestione, prima di servire per la cucina, deve almeno essere ben battuta e frolla. Esponendoli per due ore circa all'azione d'un fuoco ardente, col *filetto* e colle *costole*

si fanno eccellenti arrosti. Le costolette cotte in padella sono generalmente ammannite con una salsa piccante.

Le *orecchie* e le *zampe*, dopo aver a lungo bollito nell'acqua, si preparano con puré di patate, di piselli, di fagioli, di lenti, od anche semplicemente colla solita salsa piccante.

Il *porcellino di latte* per quanto appetitoso sia, se arrostito a punto, oggigiorno cede il passo al roseo, all'eccellente, al saporito *prosciutto*, che tutti sono d'accordo nel riconoscere come il miglior pezzo del majale.

Ma la preparazione di questo ghiotto boccone che si conserva per così lungo tempo, appartiene assai meno alla cucina che all'arte del pizzicagnolo. È uno dei prodotti essenziali della salatura del porco, fra i cento altri che si fabbricano comunemente coi diversi pezzi dell'animale, il *giambonetto* che si stacca dalle spalle; le zampe che si vendono *farcite*, *tartufate* o cotte semplicemente alla *Sainte-Ménehould*; il grugno che si riduce benissimo, quando non si serve intero, ad un eccellente formaggio di majale tempestato più o meno di pistacchi; il fegato di majale che si sminuzza e si comprime con varie droghe in una stufajola facendolo cuocere per un'ora.



Prosciutto glacé.

E tutta la serie delle preparazioni, alle quali le budella del majale servono di recipienti: i *sanguinacci* in cui si cola, con quante precauzioni! il sangue spessito della vittima; le *salsiccie* di varie grossezze e lunghezze, che si riempiono di carne tritata fina; i *salami*, oggetto di concorrenza fra diverse città, e nei quali entra per gran parte pur troppo carne di manzo, di cavallo

L'ALIMENTAZIONE. — LA PIZZICHERIA.

A. Porco dimezzato. — *a*. Prosciutto. — *b*. Schiena e filetto. — *c*. Coste e petto. — B. Prosciutto non salato. — C. Prosciutto affumicato. — D. F. Salsiccie e cervellato. — F. Testa di cinghiale. — G. Mortadella di Bologna. — H. Giambonetto. — I. Formaggio di majale. — K. Zampe di majale. — L. Lingua. — M. Polpetta. — N. Sanguinaccio.

e magari quella dell'asino; le *mortadelle*, vanto di Bologna; le *galantine*, ecc., ecc.

E poi, finalmente, il *lardo* e il *grasso* di prima necessità nella cucina, che la pizzicheria utilizza ancora in mille modi. Di spessore non di rado considerevole nella regione dorsale, il *lardo* o *grasso della parte superiore*, dev'essere sodo e roseo; il *grasso della parte inferiore*, detto volgarmente *pancetta*, e il *grasso interno* eccezionalmente fini, vengono d'ordinario fusi col *tessuto intestinale* per fare lo *strutto*. Di questo grasso, in cui si mescolano pezzettini di petto o di fegato, si preparano i *rillons*, una specie dei nostri fegatelli, che si possono conservare diversi mesi.

Dal comune pezzo di magro che si ammannisce col cavolo, nelle campagne, fino all'appetitoso *prosciutto glacé* che nelle grandi feste costituisce il piatto fondamentale delle cene fredde, il porco, non c'è dubbio, fornisce di continuo qualcosa alla nostra alimentazione quotidiana. In ogni caso sarebbe difficile di spingere più oltre l'utilizzazione di questo disgraziato animale, di trarre miglior partito di questa bestia eccellente.

Cavallo. — Ippofagia. — Quanto il majale è mangiato con gusto, altrettanto malvolentieri si mangia il *cavallo*. Eppure la sua carne, quando è sana, possiede tutte le qualità nutrienti, l'aspetto, il colore, e a un dipresso l'uguale buon gusto della carne di bue. Arrosto e allesso, il cavallo potrebbe dunque venir servito regolarmente su tutte le tavole. Ciò è successo a Parigi durante l'assedio, dove furono macellati non meno di sessantacinquemila cavalli per i bisogni del consumo; ma appena ne cessò la necessità, il pubblico smise di farne uso ed al giorno d'oggi appena tremila cavalli all'anno vengono consumati dalla popolazione parigina indigente.

I pezzi dell'animale più gustati sono, come nel bue, il *filetto*, il *rotello* ed i muscoli della *coscia;* i primi, arrostiti in cazzeruola od ai ferri, i secondi, lessati nella pentola, dove forniscono

un brodo assolutamente identico a quello del bue. Non poche persone, inoltre, mangiano del cavallo a loro insaputa, nei salami più celebrati e in tante altre preparazioni di pizzicheria ritenute fra le eccellenti. Col condimento di certe salse più o meno piccanti, le piccole trattorie ne fanno mangiare non poco alla loro clientela; non si può dunque non applaudire le persone che mettendo in disparte il pregiudizio, si procurano economicamente, mediante l'uso della carne di cavallo, un cibo che l'uso delle migliori carni di macello renderebbe cinque o sei volte più costoso.

CARNE DI POLLAME.

Pollame. — Allato ai grossi mammiferi che forniscono alle nostre mense le *carni rosse*, ricchissime in principii nutrienti, il pollame dei nostri cortili ci dà le *carni bianche*, che se nutriscono meno, hanno sapore altrettanto gradevole. È raro che un bel pollo non entri sotto una forma qualsiasi nella composizione di un buon pasto. Epperciò l'allevamento speciale di razze destinate all'alimentazione, reso molto facile oggidì, mercè l'uso degli apparecchi d'incubazione, diverrà certamente sempre più produttivo per gli abitanti della campagna.

Tutti i particolari interessanti sull'incubazione artificiale essendo stati dati in uno dei capitoli precedenti, ci limiteremo a far conoscere adesso le qualità alimentari ed i caratteri distintivi dei buoni volatili domestici. La qualità più importante, il requisito essenziale, è di esser teneri. Ciò si trova soltanto negli animali giovani, e finora, sui nostri mercati, i polli novelli non arrivano che nei mesi di aprile e di maggio. I polli vecchi, a qualsiasi salsa si preparino, siccome non danno mai buoni risultati, è necessario sceglierli con molta attenzione verso la fine di stagione, cioè approssimativamente dal 1° dicembre al principio di primavera. Si

riconosce un pollo tenero dal volume del ginocchio e delle zampe; dalla flessibilità dell'aletta e dello sterno. Un pollo duro, oltre alle zampe mingherline, ha pure il collo secco e le cosce violacee. Una tacchina di buona qualità si distingue dalla candidezza del grasso, in confronto ad una tacchina dura e mediocre, che si riconosce dai peli lunghi e dalla tinta azzurrognola della carne. L'oca e l'anatra tenere hanno l'aletta pieghevole ed il becco flessibile, i piccioncini hanno le zampe relativamente grosse e sotto la pelle dei piccoli fili rosso-chiaro.

I belli e buoni volatili domestici, tuttavia, non devono avere i soli meriti di esser teneri e giovani. Bisogna ancora che abbiano il volume ed il grasso, l'abbondanza e la delicatezza della carne, che un regolare impinguamento e la castrazione fanno sollecitamente acquistare nei capi delle razze migliori. Per quanto barbari, sono questi esclusivamente i sistemi con cui si ottengono i grossi capponi, le fini pollanche, le tacchine mastodontiche, le oche cicciute, il cui merito incontrastabile, vien proclamato all'unissono da tutti i gastronomi, nei lauti banchetti dove figurano questi animali eletti.

Preferibilmente, secondo i paesi, gli allevatori ingrassano per la mensa, le pollanche e i capponi della *Bressa*, del *Mans*, della *Flèche*, di *Crèvecœur*, di *Houdan;* questi ultimi sono spediti a Parigi dalle massaje della Normandia e della Bretagna. Le tacchine ed i tacchini vi arrivano in quantità dalla Sologna; ma i più apprezzati sono provenienti dalla Borgogna, dalla Champagne e dai dintorni di Caen. Le anitre di Rouen e della Linguadoca, da molto tempo hanno acquistato una nomea proverbiale; le più belle oche vengono nutrite nelle fattorie della Guascogna e dell'Alsazia, e si conoscono coi distintivi di oche di Tolosa e di Strasburgo.

Salvo alcune lievi differenze nella composizione del pastone e nel modo di amministrarlo al pollame, i sistemi d'impingua-

mento si basano tutti a un dipresso sullo stesso principio, dovunque sono adottati. In generale i pollastrelli e le pollastrine sono capponati all'età di tre mesi prima di venir rinchiusi nelle stie dove debbono subire l'imbeccamento forzato. Due o tre volte al giorno a ora fissa sono imbeccati sia a mano, sia a macchina, fino a che si formano dei veri tumori di grasso sotto le ali, e allora quelle povere bestie non possono quasi neppur più respirare.

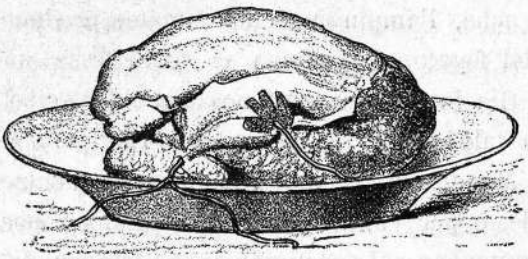
Nelle anatre e nelle oche, l'impinguamento forzato, produce inoltre un'alterazione del fegato, che se non vi si mettesse un termine, sarebbe fatale. Già ingrossate mostruosamente dal cibo, nell'organo s'infiltra una tale quantità di grasso, che riempie ben presto il ventre intero. Ma questo fenomeno patologico, mentre è funesto per il volatile, è per contro oltremodo proficuo per l'allevatore che nutre l'animale e pel consumatore che lo acquista. È questo il *fegato grasso* di cui a Strasburgo, a Tolosa ed altrove si riempiono i famosi vasetti conosciuti in tutto il mondo e col quale si fabbricano pasticci squisiti.

Pollo. — Cappone. — Pollanca. — Nella cucina, la destinazione più comune del *pollo*, del *cappone* e della *pollanca* è allo spiede. Questa è una delle operazioni culinari più semplici; tuttavia, perchè riesca proprio bene, dopo aver abbruciacchiato, legato l'animale a regola d'arte, è necessario ancora sorvegliarlo attentamente durante la cottura e toglierlo dallo spiede allorquando ha preso un bel colore dorato sul petto, le ali e sulla parte esterna delle cosce.

Generalmente basta per ciò che rimanga esposto per una mezz'ora o tre quarti d'ora davanti un bel fuoco ardente secondo il volume del pollo; ma se allo spiede si trova un qualche animale scelto, se si è messo eccezionalmente ad arrostire qualche bella pollanca, un cappone fino arricchito di tartufi, sta nell'istinto del pratico consumato, nel suo occhio, come nel gusto del gastronomo, il cogliere l'istante psicologico per togliere dallo spiede

il boccone cotto a punto; diceva Brillat-Savarin, e il suo assioma rimane sempre d'una verità incontrastabile: « Si diventa cuoco, ma si nasce rosticciere. »

Delle cento altre maniere di mangiare il pollo, ce n'è sempre una molto in favore in tutte le famiglie e di cui le padrone di casa si servono volentieri come di pietra di paragone quando assumono una nuova cuoca, per aver un dato sicuro del suo sapere. Questa è la delicata, la sottile, la difficile *fricassea!* Dall'operazione di disossare il pollo fino al modo di girare e servire la salsa bianca che l'accompagna, tutto in questa difficile operazione può essere causa di insuccesso. Diffidate dunque della sedicente cuoca che comincerà dallo spezzare il pollo a grandi colpi di coltella, intaccando le ossa a caso, col rischio di farvi scorticare la bocca. Questo solo principio basta per farvi capire che avete a vostro servizio una buona a nulla, non una vera cuoca che sa fare una vera fricassea.



Pollo preparato per l'arrosto.

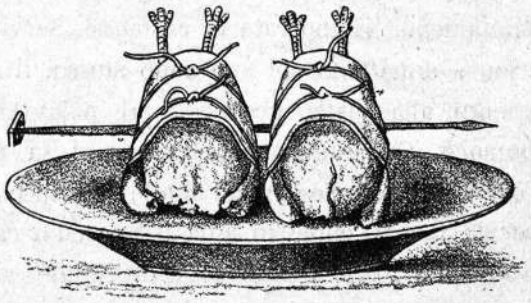
Di assai più facile e sollecita fattura sono le formole del *pollo al salto* od ai *funghi*, al *vin bianco*, alla *Marengo*, o in una salsa all'olio. A queste vivande saporite e di buon gusto, non poche persone preferiscono tuttavia le preparazioni più semplici ancora, del pollo, della polanca o del cappone al *sugo*, al *riso*, alla *cacciatora*, od anco soltanto il classico *pollo in pentola* di cui sono ghiotte le genti di campagna specialmente.

Le diverse combinazioni alle quali si adatta il pollame freddo non sono meno apprezzate. Qual miglior colazione di quella consistente in un pollo alla *mayonnaise*, alla *remoulade*, in *galan-*

tina, specie se quest'ultima è stata composta secondo le regole da una cuoca attenta ed accurata che non abbia risparmiato i tartufi, nè sostituito ai petti di pollo o di tacchino, come fanno tanti pizzicagnoli poco coscienziosi, il magro di vitello!

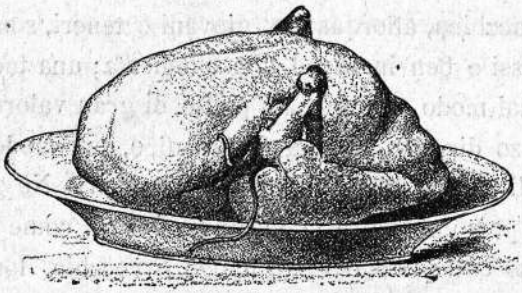
Tacchina e tacchino. — Eccellenti e preziosi animali ancora sono il tacchino e la tacchina, allorquando, giovani e teneri, sono nello stesso tempo grassi e ben in carne fine e delicata; una tacchina grassa è in special modo e sempre un piatto di gran valore, sia servita in un pranzo di gala, ripiena di tartufi, o, più modestamente, di funghi, di buone olive, di marroni saporiti. Nè è soltanto arrosto che si può imbandire la tacchina; *lessata* come il pollo e specialmente se cotta alla *daube* quando è vecchia, fornisce sempre una buona vivanda. Come di tutti gli altri capi di pollame, la carne della tacchina condita colla *mayonnaise* e fatta in *galantina* può servire di base a un'eccellente colazione. La gallina faraona, allevata spesso coi tacchini, nelle grandi fattorie, non è loro al disotto per valore di carne sotto il punto gastronomico e si adatta benissimo agli stessi usi.

Piccioni. — Ravvolti in larghe fette di lardo e di foglie di vite, i piccioni, messi allo spiede, quando sono grassi e giovani formano un arrosto delicato. Si preparano tuttavia in vari altri modi, in *composta*, in *istufato*, in *papillottes*, ma specialmente coi *piselli*, cotti in cazzeruola, e meglio ancora alla *crapaudine* in una salsa con cipolline, dopo averli spezzati in due per farli cuocere ai ferri, a fuoco lento.



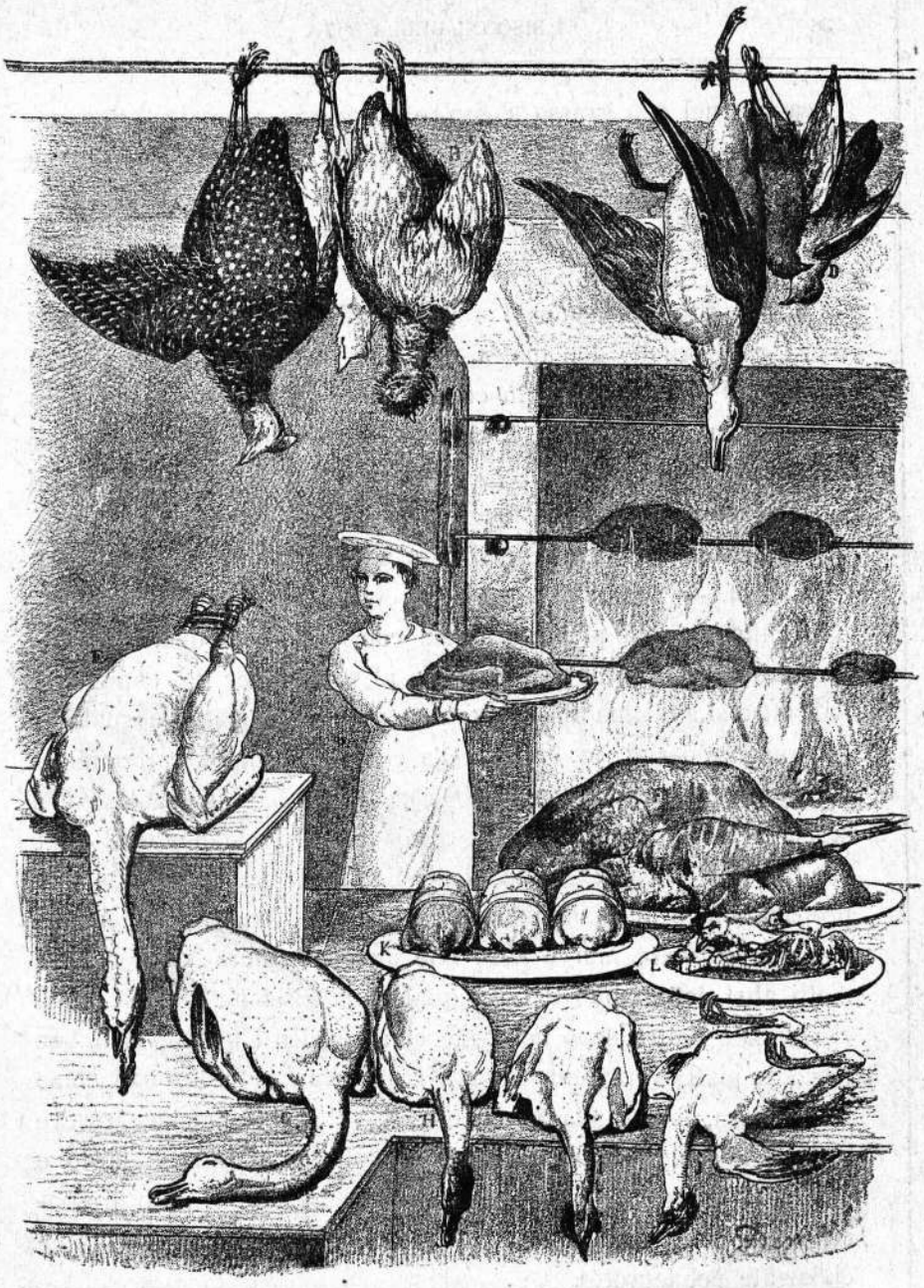
Piccioni allo spiede.

Anatra. — Un'anatra di bella razza e ingrassata a punto, in qualunque modo la si accomodi è sempre un cibo di sapore gratissimo, e che gode il favore generale. Senza nulla togliere ai suoi meriti, la si può imbottire di castagne o di olive facendola arrostire; ma non è di minor pregio se trattata con questa o quest'altra formola che la resero per così dire classica; come di metterla alla *daube*, in *salmì*, di prepararla coi *piselli*, coi *navoni*, col *sedano-rapa*, coi *cavoli* e perfino colle *mele renette*, come è di gran moda nel nord della Francia e nel Belgio.



Anitra legata per casseruola o lo spiede.

Oca. — E queste eccellenti ricette non si adattano soltanto all'anatra. Servono altrettanto bene per l'oca, questo pesante e saporito palmipede il cui grasso abbondante non è meno prezioso della carne. In una casa modesta è sempre una vera festa il pranzo in cui figura un'oca giovane e tenera, ben arrostita e debitamente rimborrata di castagne. Servito su un letto di crescione, annaffiato col suo sugo stesso, il gustoso animale è attraente alla vista, gradevole al palato e riconfortante per lo stomaco. Generalmente però non si sa preparare nè mangiar l'oca come nei paesi in cui si allevano specialmente questi volatili per la tavola, come in altri il bue ed i castrati. In Alsazia, in Germania, l'oca tradizionale di Natale viene servita sugosa e fumante, su un'abbondante guarnizione di *sauerkraut*, accompagnata da salsiccie e da cervellata; e non solo, ma si ammanniscono pure pezzi d'oca affumicata, accomodati in salse differenti. Nelle provincie meridionali della Francia, invece, non si conserva



L'ALIMENTAZIONE. — I VOLATILI.

A. Gallina faraona. — B. Pollo. — C. Anitra. — D. Piccioni. — E. Tacchina grassa. — F. Tacchino arrosto. — G. Oca grassa. — H. Anitra di Rouen. — I. Pollastra. — J. Pollo grasso. — K. Piccioni legati. — L. Frattaglie di volatili.

l'oca che nel suo grasso stesso, e di queste conserve apprezzatissime si cibano quasi tutto l'anno gli abitanti della Guascogna e delle Lande.

Ottimi sono i petti d'oca di Strasburgo ed i salami, tanto in uso presso gli israeliti.

Ingrossato enormemente in seguito all'impinguamento, il *fegato* d'oca, come quello dell'anatra, è il pezzo scelto di questi succosi volatili. Di prezzo elevato in commercio e di valore gastronomico non indifferente, il fegato d'oca ingrassata si usa unicamente per fare i vasetti ed i pasticci, che riescono di sapore squisito, quando sono accompagnati a profusione da tartufi, droghe e lardo, secondo i sistemi in voga a Strasburgo, ad Angoulême ed altri paesi.

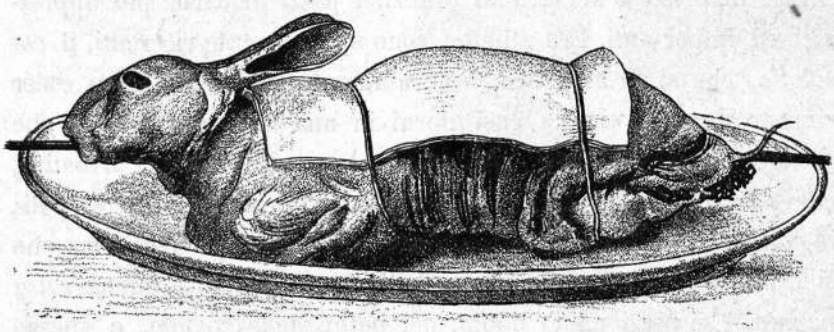
Conigli. — Tra il pollame e la selvaggina, il coniglio, nell'ordine culinario delle pietanze, forma come un ponte di transizione, giacchè se da un lato appartiene al cortile per la conigliera, dall'altro si avvicina alla selvaggina per la garenna. Da qualsiasi provenienza derivi, insomma, nella cucina è sempre trattato nello stesso modo; quando non lo si fa *saltare* nella casseruola, come si usa nelle piccole trattorie di campagna, è condannato ad esser condito alla *gibelotte* od in *civet*. La differenza fra queste due preparazioni è quasi minima, e certi cuochi emeriti pretendono che una *gibelotte* non è altro che un *civet* senza vino, mentre molti altri definiscono il *civet* quale una *gibelotte* al vino.

L'una e l'altra sono del resto cibi eccellenti quando sono ben riusciti; piatti veramente famigliari, popolari e tradizionali come la fricassea, il bue alla moda, ecc. A volte si fa anche arrostire ai ferri il conigliolo di garenna, ravvolto in striscie di lardo e foderato con una doppia fascia di carta; ma ben di rado si concede l'onore dello spiede al coniglio, mentre lo si riserva specialmente pel leprotto.

SELVAGGINA.

Selvaggina di pelo. — Lepre. — Una lepre arrosto è sempre un boccone di lusso perfino nelle famiglie più agiate. Ma a questi alti destini può solo pretendere il leprotto, detto « a tre quarti », che pesa in media cinque libbre, giovane, per conseguenza tenerino, nutrito con erbe aromatiche in paese montagnoso, e facilmonte riconoscibile sui mercati dal piccolissimo volume del capo, dalla grossezza delle ginocchia, dalla arrendevolezza delle zampe anteriori.

Due giorni prima di porlo allo spiede, conviene metterlo in una *marinata* aromatica, dove il garofano, il timo, la cipolla,



Lepre arrosto.

il lauro, il ginepro, mescolati col pepe, col sale, coll'aceto e l'olio, comunicano alla sua carne un profumo dei più gradevoli, se non lo purificano del tutto e non ne distruggono i « principii malefici », come credevano gli antichi.

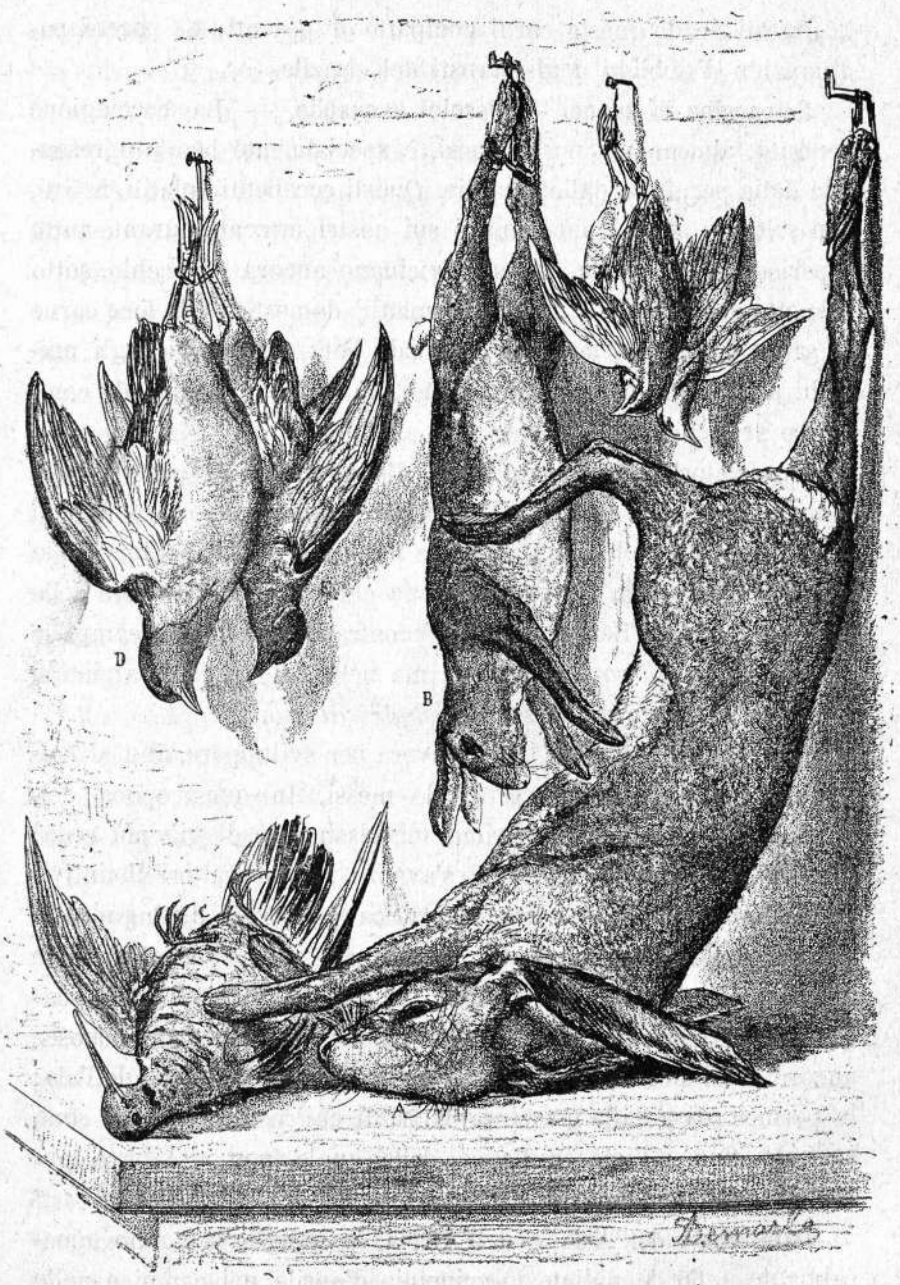
Il leprotto, se arrosto, dev'essere servito nel suo sugo, ma gli si può aggiungere una salsa piccante, servita in disparte in una salsiera. Per trarre il miglior risultato possibile da una lepre matura, si può scegliere fra le tre formole ugualmente raccomandabili: il *civet*, il *pasticcio* ed il *vasetto*. La prima permette

ancora di ottenere un cibo dei più saporiti con una salsa fatta bene; fra i due ultimi sistemi non c'è da esitare, poichè l'uno è buono quanto l'altro.

Cervo e capriolo. — Bisogna essere non troppo difficile per mangiare il cervo, specialmente se ha passato i tre anni, e se è stato rincorso più volte in caccia. La carne ne è allora tanto dura infatti, che nessuna preparazione potrebbe renderla tenera e soltanto le mandibole ben fornite di denti sono in grado di venirne a capo. Lo stesso non succede del cervo ancora giovane e della cerva; ma la carne di questi animali è d'ordinario piuttosto scipita e assai meno gustosa al palato di quella del capriolo.

Questo grazioso e timido animale, fornisce dunque finora, sulle tavole di lusso e nei grandi pranzi, i pezzi di carne più apprezzati ed importanti. Fra gli altri, sono specialmente ricercati, il *cosciotto*, che si fa arrostire, accuratamente lardellato, dopo esser rimasto durante cinque o sei giorni in una marinata; i *filetti* che si staccano dalla colonna vertebrale, la *spalla* che si fa arrostire, come la coscia, per servirla colla zampa ancora coperta di peli; le *costolette*, che si fanno andare semplicemente ai ferri, ma che si servono come gli altri pezzi dell'arrosto, con una buona *salsa pepata*. Coi pezzi meno buoni, del petto, delle costole, e spesso anche della spalla, si preparano, accomodandoli sul gusto del lepre, *civets* succosi e di fragranza eccellente.

Cignale. — Il cignale, vero porco selvatico, non può essere trattato in cucina in altri modi di quelli usati pel majale. La sua carne, più saporita e più dura, deve restare in infusione molto tempo prima di subire una preparazione qualsiasi; e non si servono in generale che i *filetti* arrosto, le *costolette* ai ferri, il *grugno* ed il *prosciutto*, sotto le stesse forme e nei modi uguali di quelli dell'animale domestico. Una salsa piccante serve non solo a mascherare il sapore pronunziato di selvatico, ma ancora a facilitare



L'ALIMENTAZIONE. — LA SELVAGGINA.

A. Lepre. — B. Leprotto. — C. Beccaccia. — D. Perniciotto rosso. — E. Perniciotto grigio. — F. Quaglie.

la digestione di queste carni compatte e pesanti; è accompagnamento d'obbligo degli arrosti del cignale.

Selvaggina di penna. — Pernici e quaglie. — La cacciagione pennuta, almeno nei nostri paesi, è specialmente ben rappresentata dalle pernici e dalle quaglie. Questi eccellenti volatili, infatti, non soltanto sono i più comuni sui nostri mercati, durante tutto il periodo della caccia, ma si avvicinano ancora parecchio, sotto l'aspetto geologico e culinare, ai volatili domestici, e la loro carne di grata fragranza, si adatta, secondo l'età ed i pregi degli animali, a diverse preparazioni, tutte più o meno degne di comparire sulle più elette mense.

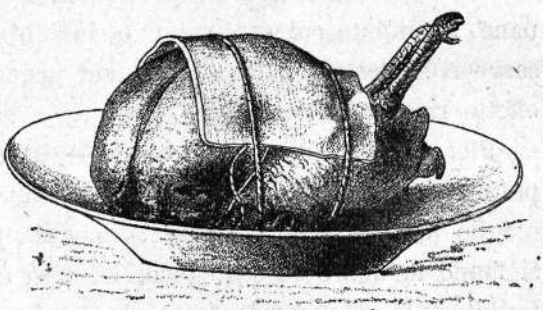
I cacciatori come i naturalisti, distinguono due specie di pernici: la *rossa* e la *grigia;* quest'ultima, assai meno sensibile ai freddi, è sparsa nella maggior parte dei paesi d'Europa, mentre la prima, delicata, non si trova con una certa frequenza se non nelle zone più calde. Ben di rado s'incontrano nei nostri campi le *pernici di Damasco* o *di passo;* ma nelle alte regioni alpine si cacciano, abbastanza spesso, le *pernici di monte.*

I perniciotti nascono in primavera per sviluppare, fino al settembre, nelle brughiere e fra le messi. In quest' epoca dell'anno, la loro carne, dapprima tenerissima, è di già più soda; perdono, a misura che l'autunno s'avanza, i loro caratteri distintivi; in ottobre ci vuole una grande pratica per saper distinguere le giovani dalle vecchie pernici, quantunque le prime abbiano le zampe generalmente liscie e fine, mentre le altre le hanno scagliose e ruvide; ma fino all'ottobre, la pernice grigia si riconosce ancora assai facilmente dalla estremità acuta delle penne dell'ala; la pernice rossa dalla macchia bianca di cui le stesse penne sono segnate fino all' età adulta, e della quale non si scorge più traccia qualche tempo dopo.

Dalle coste dell'Asia e dell'Africa, le quaglie vengono generalmente a far le nidiate in principio d'aprile, nei campi e nelle

praterie di tutta l'Europa; poi, giunto l'autunno, se ne ritornano coi quagliotti a svernare nei climi più caldi, da dove sono venuti. Grasse e tenere, allora, sono attivamente ricercate dai cacciatori, con grande soddisfazione dei gastronomi, la maggior parte dei quali preferiscono, al perniciotto più delicato, un quagliotto dell'anno, mangiato in tutta la sua freschezza e sapore.

Quaglie e pernici, è allo spiede e specialmente arrostite, avvolte in una bella fetta di lardo, che sono più apprezzate; si può anzi convenire coi più fini conoscitori, che qualsiasi altra preparazione snatura il gusto della quaglia. Più facilmente si può però ancora accomodare e con esito brillante, la pernice, sia in *salmi*, intinto nella salsa *spagnuola*, sia alla *crapaudine*, come il piccione, o più semplicemente arrosto avvolto nella carta, ossia in *papillottes*.



Pernice arrosto.

Ma queste formole eccellenti non si possono adottare per le pernici già molto adulte. Queste si devono far andare a fuoco lento nella cazzeruola se si vuol rendere alla loro carne, sempre di sapore eccellente, quella tenerezza che l'età ha fatto loro perdere. In tal modo si prepara la succosa *pernice ai cavoli*, usando tutte le cure ed i condimenti indispensabili; e così si ottiene, mediante qualche maggior attenzione ancora, la galantina di pernice, a buon titolo apprezzata.

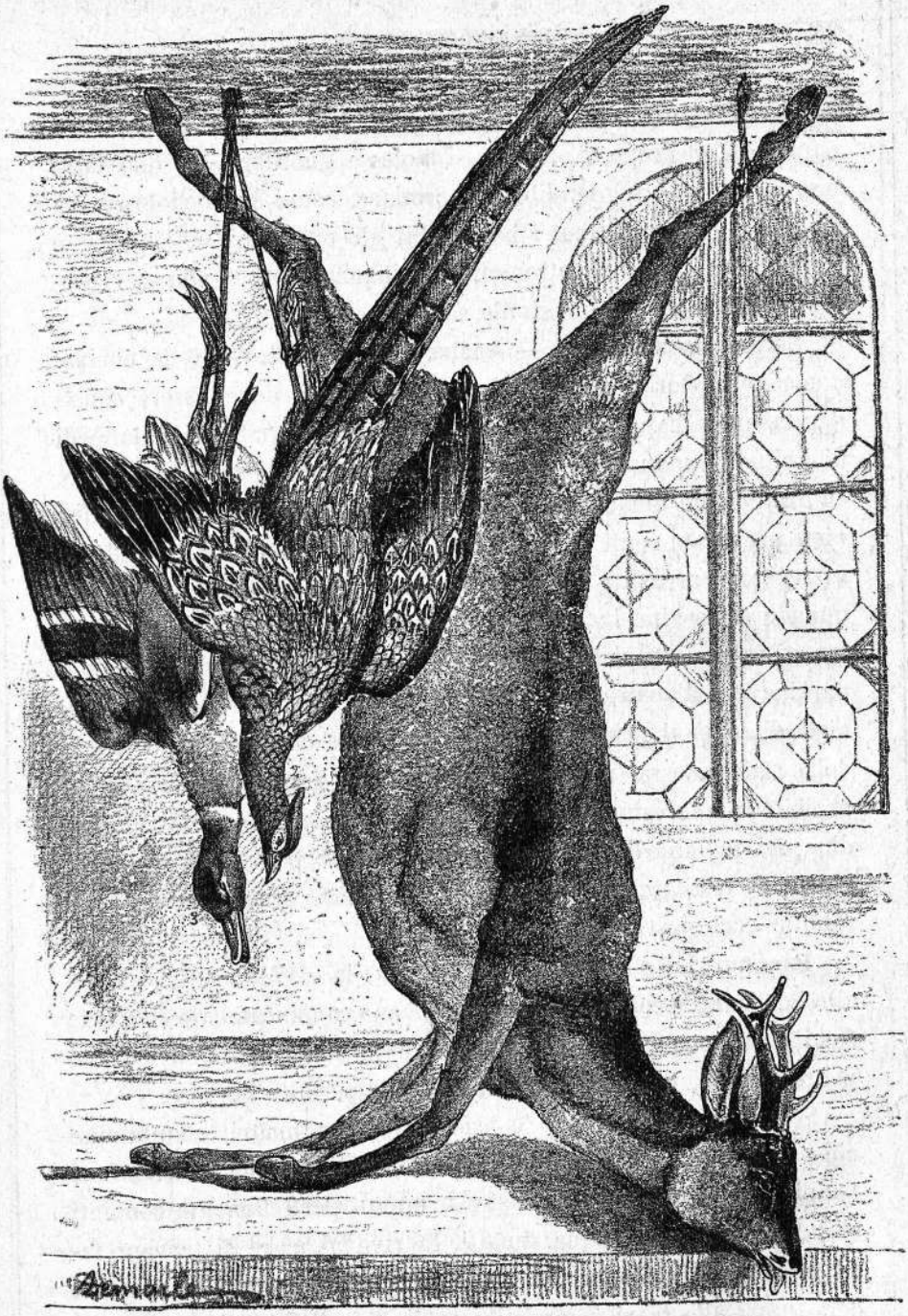
Gallo di montagna. — Gallinella. — Fagiano. — Selvaggina di lusso e cibi saporiti, il gallo di montagna, la gallinella e il fagiano vengono cucinati dai cuochi cogli stessi riguardi e secondo le medesime formole. È disgraziatamente troppo raro il poter avere

un gallo di montagna od una gallina di bosco da far arrostire, quantunque si possano ancora cacciare questi superbi uccelli nei Pirenei e nei Vosgi; invece oggidì non è nè più difficile, nè di molto maggiore spesa, il procurarsi un fagiano come un bello e buon capo di pollame domestico. Perchè sia buonissimo od anche soltanto buono da mangiare, occorre tuttavia lasciar prendere il frollo al fagiano per quattro o cinque giorni in estate e per sette od otto in inverno, secondo la temperatura; ma è veramente inutile aspettare a metterlo allo spiede, come fanno alcuni sedicenti conoscitori, che sia quasi guasto.

Lardellato e involto in un foglio di carta cosparso di burro, il fagiano arrostisce in tre quarti d'ora circa, se messo davanti ad un fuoco ben ardente. Cotto a punto, lo si adagia su fette di pane annaffiate col suo sugo, e in un convito di lusso lo si serve colla testa e colla coda le cui penne infatti producono un effetto ricco e ornamentale.

Piccioni selvatici o colombacci. — Uccelletti. — Tutte le preparazioni che si adattano ai piccioni domestici servono anche e meglio per quelli selvatici. Nella maggior parte dei casi, tuttavia, si fanno arrostire se sono teneri; e così ancora si mettono preferibilmente allo spiede tutti gli uccelletti, quali: *tordi*, *merli*, *beccafichi* e *allodole*, per servirli appena cotti su crostini di pane imburrati.

Dalla metà d'autunno alla fine d'inverno nei nostri paesi si fa una caccia attiva agli uccelletti. Tordi e merli sono allora saporitissimi e ben grassi, il tordo specialmente che si è ben pasciuto nelle vigne di uva e di fichi; il tordo montano dopo aver mangiato a sazietà nei boschi le bache del ginepro. Il proverbio dice: che in mancanza di tordi si pigliano i merli. E per vero dire servono proprio per mancanza di meglio, poichè sarebbe molto miglior partito il far grazia a questi allegri cantori come a tanti altri gentili passeracei, assai più utili pei servizi che ren-



L'ALIMENTAZIONE. — LA SELVAGGINA.

1. Capriolo. — 2. Fagiano comune. — 3. Anitra selvatica.

dono agli agricoltori, che per le soddisfazioni culinari che procurano ai gastronomi. Ma se si volesse guardare, vi sono tanti uccelletti che bisognerebbe risparmiare, come le allodole di cui si fa strage ogni anno, i beccafichi, gli ortolani il cui sapore è così squisito; ma i gastronomi non hanno pietà e non si rassegnerebbero mai ad un simile sacrificio.

Selvaggina acquatica. — Anatre e querquedule. — Nella cucina, come nella storia naturale, *l'anatra selvatica* deve essere considerata quale capo stipite di una non piccola tribù di palmipedi di abitudini acquatiche, dalla carne scura e di gusto pronunciato. Di gran lunga più saporita di quella domestica, l'anatra selvatica vien preparata cogli stessi sistemi usati per la prima. Eccellente se tenera e arrostita ben a punto, fornisce ancora un cibo succoso quando è servita in *salmì* coi *navoni*, coi *piselli* o colle *olive;* ma ciò che costituisce la speciale differenza, gastronomicamente parlando, dell'anatra selvatica sugli altri membri della famiglia alata di cui è il principale rappresentante è che, secondo le leggi della Chiesa, essa rimane un uccello di grasso, rigorosamente proibito in quaresima, mentre i suoi più prossimi parenti nell'ordine dei palmipedi, riconosciuti formalmente per magri anche nei giorni di penitenza, possono esser mangiati senza incorrere nei fulmini ecclesiastici.

Per cui la *querquedula*, la *folaga*, la *gallinella*, ed alcune altre delicate specie di anatre si trovano canonicamente collocate fra i pesci, con grave scandalo dei naturalisti; ma non è tanto per capriccio, come per ignoranza, che persiste l'errore.

Se questi uccelli sono considerati come magri, quantunque oleosa, nera e striata sia la loro carne, ciò proviene da che nei tempi antichi gli scienziati stessi erano perfettamente convinti che nascessero nell'acqua. Infatti, in riva al mare si trovano facilissimamente attaccati per un peduncolo alle palizzate, ai gusci delle navi, alle travi sommerse, certi curiosi animali che vivono

in un guscio come i molluschi nella loro conchiglia; sono questi crostacei informi che anticamente si credeva fossero le uova da cui uscivano le folaghe, e questa opinione pareva tanto più verosimile inquantochè le anatre di ogni specie, ghiottissime di simili crostacei, abbondano sempre dove se ne trovano di molti. Già da molto tempo i naturalisti hanno distrutto nei trattati di zoologia questo errore massiccio; ma non si correggono con pari facilità i regolamenti della Chiesa; ond'è che malgrado le loro penne, la carne, il grasso, la nascita, lo sviluppo delle folaghe e delle gallinelle, che non differiscono per nulla da quelle degli altri uccelli, esse rimangono tuttavia pesci al cospetto delle genti ortodosse!

E perchè dovremmo al postutto lamentarcene, dacchè questa selvaggina acquatica giunge non meno opportunamente del pesce in quaresima?

Fin dai primi freddi discendono a stormi dall'estremo nord dell'Europa e dalle regioni vicine al polo, tutti questi piumati rappresentanti della famiglia delle anatre per venirsi a gettare sulle spiaggie, sugli stagni, sui laghi dell'Europa centrale.

Malgrado la grande analogia del colore, del volume, della forma che corre fra di loro, è facile distinguere le specie, con un po' di pratica, che tutte più o meno sono portate sui nostri mercati.

Così che la querquedula dal becco sottile, dalla testa rossiccia e dalla schiena striata di nero e bianco, non deve andar confusa colla scura folaga, dal becco arrotondato, o dall'anatra *souchet* il cui becco stretto al punto dove nasce si allarga a foggia di spatola.

Sotto il riguardo alimentare occorre tantopiù saperli distinguere, inquantochè, se la querquedula, l'anatra *souchet* ed alcune altre, sono animali eccellenti, altrettanto non si può dire della folaga, quand'anche si facesse cuocere nel vino bianco, dopo averla impinzata di cioccolato, secondo la formola, forse

ancora in uso oggidì, nei conventi di Benedettini! E poi, che succederebbe al coscienzioso osservante, che non sapendo ben distinguere fra la querquedula permessa e l'anatra proibita, lasciasse indifferentemente la sua cuoca mettere allo spiede, invece dell'uccello magro, quello grasso? Che caso di coscienza!

Beccaccie e vannelli. — Mentre questi preziosi palmipedi vanno tanto bene per fornire un cibo sostanzioso alle persone timorate e sollecite dell'anima loro, non pochi altri uccelli di passo, e questi rigorosamente proibiti dalla Chiesa, accompagnano d'ordinario nelle nostre regioni i rappresentanti sì svariati della famiglia delle anatre. Sono i *trampolieri* la cui noméa gastronomica è da gran tempo stabilita indiscutibilmente e cioè le *beccaccie* ed i *vannelli*.

Fra tutti i volatili di bosco, la beccaccia è specialmente ricercata per la delicatezza ed il sapore della carne, che tramanda una fragranza penetrantissima, sia che la si prepari in *salmì*, sia semplicemente arrostita su una fetta di pane fritto nel burro. Ví sono due sottospecie di beccaccie, e cioè il *beccaccino comune* e il *beccacino sordo*, tutti e due squisiti, e malgrado che il loro volume sia inferiore, sono ricercati quasi altrettanto delle beccaccie di bosco.

I vannelli, la cui carne più bianca è pure di gusto oltremodo saporito, benchè oggidì meno stimati, furono in altri tempi posti persino al disopra della beccaccia. Gli antichi cacciatori pretendevano che: « Chi non ha mangiato nè pivieri nè vannelli, non sa quanto valga la selvaggina »; e infatti è un piatto di merito il piviere dorato servito ben caldo coi crostini, od anche cotto in una salsa al vin bianco guarnita di tartufi. Dopo questi trampolieri saporiti si può citare, senza pericolo che sfiguri, la *gallinella;* e forse non è esagerazione il considerare come uguale almeno al vannello il *francolino*, a torto designato col nome di *re di quaglie*, ma non indegno, se allo spiede, di questo glorioso appellativo.

PESCE.

Proprietà alimentari del pesce. — I pesci, così svariati di forma e di gusto, che s'imbandiscono sulle nostre tavole, appartengono, come ognuno sa, all'una od all'altra delle due grandi categorie dei *pesci d'acqua dolce* e dei *pesci di mare.*

Mentre ci permettono di variare assai gradevolmente il nostro cibo, sono per noi una incontrastabile risorsa giornaliera, e la maggior parte degli abitanti del litorale vivono quasi esclusivamente di pesce, per tutto il corso dell'anno.

Benchè bianca e leggiera, la carne di questi animali non è perciò meno sapida e nutriente. In generale essa è, del resto, provvista di una certa quantità di grasso fosfato, il cui valore nutritivo è considerevole, il che giustifica la raccomandazione che fanno i medici alle persone esauste di mangiar molto pesce. Il latte e le uova, specialmente, ne sono abbondantemente impregnate; però, mentre il latte è un cibo piacevole e delicato, quantunque un po' sciapito, le uova sono spesso indigeste e perfino a volte proprio malsane, come nel luccio, nel turbo, nella tinca.

Ma i diversi pesci non differiscono soltanto per la specie, variando di sapore e di gusto. Le acque in cui ordinariamente vivono influiscono anche molto sulla delicatezza e la sapidità delle loro carni. Senza dubbio quelli che vivono in alto mare, in località rocciose, nelle acque vive e chiare, sono di gran lunga più apprezzati delle specie provenienti dagli stagni, dalle gore, dall'imboccatura dei fiumi, dalle pozze melmose. A più forte ragione si possono trovare cattivissimi quelli che si pescano nei fiumi che attraversano le grandi città, come, ad esempio, quelli della Senna, che i biricchini di Parigi pescano agli sbocchi dei pozzi neri, lungo le case che costeggiano il fiume dal ponte di Austerlitz al Point-du-Jour.

Se la carne di questi pesci è spesso di gusto sgradevole, ben di rado è invece malsana e non è mai velenosa come quella di alcune specie dei mari tropicali, il tetrodone, il papagallo di mare, la sardella dei tropici, la sardella dorata. Questi pesci sono in qualunque stagione un vero tossico ed il male che causa il loro uso rassomiglia affatto a quello d'un attacco di colèra. Altri invece ordinariamente buoni da mangiarsi producono questi effetti soltanto in certe stagioni; fra questi havvi l'aringa dai grossi occhi delle Antille, il tagro, la orata, e perfino a volte la nostra anguilla comune. In generale, meno deleterio, l'avvelenamento prodotto dalla ingestione di questi ultimi è limitato ad alcuni turbamenti digestivi, ai quali segue una forte eruzione di orticaria ed un vago assopimento.

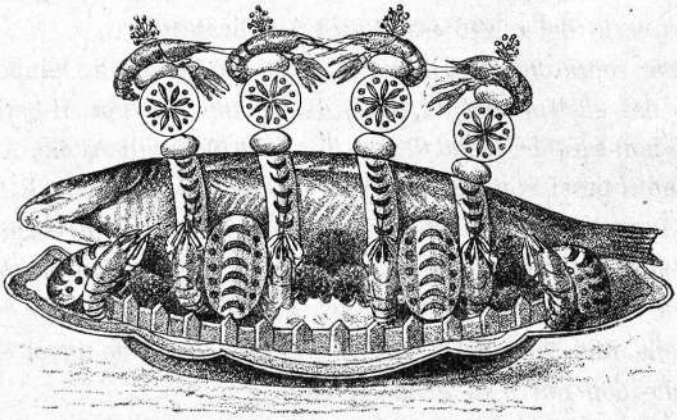
Quantunque nei nostri paesi simili dolorosi inconvenienti non siano punto a temersi, per una buona madre di famiglia non sono mai bastanti le cure nella scelta del pesce. La qualità prima indispensabile, il merito principale è la freschezza; e non è soltanto dall'odore che la si può giudicare, ma ancora dalla compattezza delle carni, dall'occhio brillante, dal rosso vivo delle orecchie. E ancora bisogna guardarsi dalle furberie dei negozianti, che spesso sanno benissimo presentare come perfettamente freschi certi pesci tenuti sul ghiaccio, di cui tingono in rosso le orecchie col sangue di vitello.

Preparazioni culinari del pesce. — Marinaresca e fritto. — Le maniere di accomodare il pesce variano molto a seconda delle specie. Ve ne sono di semplicissime, e non sono queste le meno buone; havvene poi delle complicatissime che non valgono gran cosa, poichè una salsa troppo studiata sembra non abbia altro scopo che di far trangugiare il pesce.

In generale, e qualunque sia il modo di accomodarli, prima di essere preparati definitivamente, i pesci devono subire una cottura preparatoria in un *corbuglione* all'acqua, cui si aggiunge

un po' di latte o vino bianco, secondo i paesi, ma che dev'essere esclusivamente composto di vino rosso, quando si tratta di preparare il pesce in *marinata*. Il buon vino rosso è anche la base della tradizionale *marinaresca*, prediletta dai canottieri parigini e in tutte le piccole trattorie.

Sistema eccellente ancora di accomodare il pesce è di farlo friggere, il fritto essendo per questa carne molle, sbriciolevole, ciò che è l'arrosto per le carni di macello. Come ben disse Brillat-Savarin nella curiosa teoria da lui data di questa operazione



Salmone alla Chambord.

culinare, sia che si adoperi il burro, l'olio o lo strutto, è indispensabile sopra ogni altra cosa che il liquido in cui deve friggere il pesce sia bollente, prima di gettarvelo. Soltanto a questa condizione esso viene *rappreso;* e come la carne di manzo allo spiede sente il fuoco, così quella del pesce cotto nello stesso suo sugo nulla perderà della sua compattezza, nè della sua delicatezza.

Anche sulle più ricche tavole è di prammatica il servire dopo la minestra il pesce lessato con una salsa che si presenta a parte in una salsiera. Ma, come qualsiasi altra pietanza, un bel pesce è adatto all'ornamentazione che richiede un pranzo di gala. Un

turbo, un barbio guarnito di *code di aragoste*, di *latte di carpione* o di *filetto di sogliola*, una trota, un luccio, un salmone alla *Chambord*, contornati da bracioline, da gamberi, da granchiolini, da tartufi, non solo sono cibi squisiti ma veri capolavori, piacevoli all'occhio e più ancora gustosi al palato.

Pesce di mare. — Turbo e Barbio. — In ragione del loro volume e della finezza della carne, il turbo e il barbio sono di tutti i pesci di mare quelli che si servono più volontieri dopo la minestra in principio di ogni gran pranzo. Bisogna sceglierli bianchissimi, ben sodi, di spessore conveniente, di carne granellosa, indizio certo della loro freschezza e delicatezza.

Non senza motivi il turbo è stato da gran tempo designato dai gastronomi col titolo di fagiano d'acqua. Il barbio saporito non sarebbe meno degno di simile denominazione. A questi eccellenti pesci convengono del resto gli stessi modi di cucinatura. Dopo averli fatti cuocere a fuoco lento, in un corbuglione al latte, si servono intieri guarniti semplicemente con prezzemolo, oppure colla classica *salsa bianca* ai capperi, od anche con una di quelle fine *salse ginevrina* o *olandese* composte quasi esclusivamente con burro di prima qualità.

Turbo e barbio fanno ancora dei piatti eccellenti quando serviti a pezzi con salse alla *bèchamel*, alla panna, alla majonnese od anche in crocchette tagliate a dadolini, che si fanno friggere dopo averli indorati.

Sogliole e lime. — Le stesse formole sono egualmente adattabili alla *sogliola*, alla *lima* e ad altri pesci piatti. Ma vi sono, specialmente per la sogliola, certe altre preparazioni non meno appetitose e di più facile applicazione. Messa in un fritto bollente e spruzzata col limone, la sogliola è squisita. Fritta a metà e buttata in una marinaresca, dove finisce di cuocere, si chiama allora sogliola alla *normanna*, che tutti gli amanti di pesce prediligono. Preparata al *gratin* o sul *piatto*, è pure apprezzata

L'ALIMENTAZIONE. — IL PESCE.

A. Rombo. — B. Razza striata. — C. Sogliola. — D. Lima. — E. Sgombro. — F. Salmone. — G. Tonno. — H. Trota dei laghi. — I. Fetta di salmone. — J. Triglia. — K. Ragana. — L. Merlango. — M. Muggine. — N. Chiozzo. — O. Luccio. — P. Carpione. — Q. Tinca. — R. Anguille.

moltissimo. I *filetti di sogliola*, finalmente, combinati con bracioline, funghi, granchiolini, gamberi, servono giornalmente, nella cucina signorile, alle più ricche guarnizioni, alle più saporite composizioni.

Razza. — La *razza*, più comune e popolare, non si mangia d'ordinario nella sua piena freschezza. Delle due specie che si trovano sui nostri mercati, la *razza bianca* e la *razza striata*, quest'ultima, che è facile a riconoscere dalle punte ricurve delle scaglie, quantunque più piccina è più apprezzata. Lasciata frollare qualche poco, è eccellente al *burro nero* o ancora, benchè la formola sia meno conosciuta, al *burro bianco* con capperi.

Sgombro. — Lo *sgombro*, se fosse meno comune, sarebbe certamente considerato come un pesce dei più squisiti. Pescato in aprile o in maggio, prima della stagione della fregola, la vivacità del colorito, il lucido brillante della pelle, che tende al verde ed all'azzurro, rivelano la freschezza e la delicatezza della carne, in quell'epoca dell'anno veramente deliziosa. È eccellente pure al *burro nero*, come la razza, o tagliato a pezzi in una marinaja; ma dopo esser stato messo ai ferri, lo si serve piuttosto in una salsa alla *maître d'hôtel*, in cui acquista il più alto grado di sapore, quando non si è risparmiato troppo sulla quantità del burro.

Merlango. — Eperlano. — Nello stesso modo che in primavera si vende nelle strade di Parigi lo sgombro, in principio d'inverno vi si grida il *merlango* da frittura. Una buona frittura, infatti, è soltanto adatta a questo pesce, la cui carne sbriciolevole e leggiera, è gradita al palato, ma pochissimo nutriente. Si fanno friggere anche infilzati in uno stecco gli *eperlani*, che si pescano in grande quantità allo sbocco della Senna fra Rouen e l'Hâvre; ma questi eccellenti pesciolini non sono meno gustati se lessati nell'acqua e sale, e conditi con salsa olandese.

Ombrina. — Muggine. — Triglia. — Coll'*ombrina* ed il *muggine*

il mare ci fornisce ancora due bei pesci che ponno essere accomodati colle stesse salse. Si pescano in abbastanza rilevante quantità sulle coste del Mediterraneo insieme a un'altra deliziosa specie, la *triglia*. La varietà che si trova sulle coste francesi, detta propriamente *grondin*, è più grossa assai della nostra; quella si fa cuocere in corbuglione e la si condisce con una buona salsa piccante. Da noi invece si frigge o si fa alla livornese con aglio, olio, pomidoro e prezzemolo.

Nella Manica e nell' Atlantico si trova pure una specie di triglia, rossa ugualmente, ma con testa enorme e corazzata.

Merluzzo. — Consumato dappertutto in grande quantità, il *merluzzo*, fresco o salato, tiene specialmente un posto considerevole nell'alimentazione dei popoli nordici. Si pesca in abbondanza, ogni anno, nei pressi dell'Islanda e del grande banco di Terranova; se ne trovano isolatamente alcuni nel Mediterraneo e nell'Atlantico. Questi si mangiano d'ordinario freschi, mentre i merluzzi delle grandi pesche, destinati ad essere conservati, ricevono le varie denominazioni di *stoccofisso* quando è secco ed affumicato, di *baccalà* quando è secco e salato; *merluzzo fresco* allorquando è stato semplicemente salato, senza essiccazione preventiva.

Qualunque sia, del resto, la varietà scelta, è necessario prima di ogni altra cosa, che il merluzzo sia perfettamente bianco e che la carne, senza essere coriacea, nè filosa, si stacchi a larghe strisce. Tagliati nella parte media del pesce, i *filetti* sono i pezzi più gustati; vengono in seguito le *creste*, tagliate fra il ventre e la testa, o fra il ventre e la coda.

Prima di accomodare il merluzzo, secco o salato, con una salsa qualsiasi, è indispensabile di farlo ammollire, durante due o tre giorni, nell'acqua fredda spesso cambiata. Lo si mette a cuocere quindi in un corbuglione al latte od all'acqua per tre quarti d'ora circa, ma senza farvelo bollire, onde evitare che s'indurisca, e allora gli si possono adattare le formole più svariate. Il merluzzo

si combina benissimo colla patata cotta nell'acqua. Il famoso merluzzo alla *bonne femme*, all'*olio*, sono preparazioni ugualmente facili; ma lo si mangia ancora alla *bèchamel*, alla *maître d'hôtel*, a *fuoco sopra*, al *formaggio*. I marsigliesi poi hanno un modo del tutto speciale di preparare il merluzzo; ne fanno la *brandade* e si fa pestando pezzi scelti di questo pesce con aglio, latte ed olio.

Tonno. — Son quasi soltanto i meridionali che sanno utilizzare perfettamente il *tonno*, questo grande e bel pesce del Mediterraneo, dalla carne densa, compatta, talvolta difficile a digerirsi, ma sempre molto nutriente. Oltre le saporite conserve nell'*olio*, servite come *hors-d'œuvre* sulle buone tavole borghesi, si può infatti ottenere dal tonno fresco tutto quello che un abile cuoco ottiene dal salmone, anzi molto di più; giacchè allo spiedo o alla graticola il tonno trattato come il vitello acquista completamente il gusto dell'animale macellato!

Aringhe e sardine. — Le *aringhe*, benchè molto meno voluminose del tonno e del merluzzo, non occupano un posto meno importante nell'alimentazione delle famiglie modeste d'ogni paese. Si prendono in quantità considerevole nei mari nordici sul finir dell'estate per mangiarne un certo numero cotte alla graticola con una buona salsa piccante. Bisogna sceglierle piene e solide, lattiginose, coll'occhio sporgente, la scaglia argentea e le branchie sanguinolente. Ma la maggior parte son conservate per esser poste in commercio, e, secondo la preparazione che loro si è fatta subire, si distinguono agevolmente le *aringhe salate* dalle *affumicate*.

Quest'ultime, riconoscibili pel loro bel colore dorato, sono ordinariamente accomodate coll'olio e coll'aceto dopo esser state cotte sulla graticola; ma si mangiano altresì in *frittata*, in *insalata*, colle uova sode. Le più stimate aringhe salate sono quelle *marinate* di Dieppe e le *bianche* olandesi. Si servono intiere come

hors-d'œuvre a colazione con burro fresco, o spezzate e inaffiate di buon olio d'oliva.

Nella cucina borghese le sardine sono poste anch'esse esclusivamente tra gli *hors-d'œuvre;* ma questi pretesi accessori molto spesso costituiscono il pranzo intero di molta povera gente! Benchè pescate in grande abbondanza nell'Atlantico e nel Mediterraneo, le sardine sono mangiate fresche relativamente assai di raro. Cotte sulla graticola, tuttavia, esse acquistano veramente un gusto molto buono, tra le altre quelle che si prendono all'imboccatura della Gironda e che si vendono a Bordeaux sotto il nome di *royans.*

La maggior quantità, destinata al commercio, è messa, subito dopo la pesca, in conserve di varie sorta. Secondo il più vecchio processo, detto *aringata* in Provenza, e *malestraut* in Bretagna, le sardine lavate in mare sono gettate prima in una forte salamoja, quindi disposte a strati regolari nei barili dove sono sottomesse per un certo tempo ad una compressione graduata. Si conservano in vasi le sardine *acciugate*, vale a dire preparate nel modo delle acciughe, in semplice salamoja; finalmente s'immergono nell'olio dopo una leggiera frittura e si saldano in scatole di latta scaldate a bagnomaria quelle sardine *in scatole,* il cui uso è oggi tanto comune.

Acciughe. — Se è possibile in quaresima di fare una colazione di sardine o di aringhe, non è più possibile colle sole acciughe, a cagione del forte sapore che condanna questi pesci a non essere mai serviti che come *hors-d'œuvre.* Sminuzzate in tenue dose con burro o giallo d'uovo, costituiscono però un gradevole condimento. Le più stimate ci vengono dal Frejus e da Nizza.

Anguilla marina. — Le enormi anguille marine o *gronghi*, che vediamo sui nostri mercati, non hanno sempre un gusto eccellente, e sono talvolta molto indigeste. Cotte sulla *graticola* o *fritte*

nel burro al contrario sono squisite quando le loro dimensioni non eccedono quelle delle anguille dei nostri corsi d'acqua. I pescatori della baja di Cancale, dopo le forti maree, prendono spesso sulle rocce emergenti un gran numero di queste giovani anguille di mare, la cui carne è saporita quanto la pesca è interessante.

Pesci d'acqua dolce. — Salmone. — Il *salmone*, ora pesce marino, ora pacifico abitante d'acqua dolce, può considerarsi il pesce per eccellenza, sia che venga servito semplicemente in fette più o meno larghe o che compaja nella sua maestosa grandezza al principio d'un gran banchetto. Si riconosce sempre la sua freschezza allo splendore dell'occhio, alla stabilità delle carni, al vivo rossore delle branchie; ma in primavera sopratutto, prima dell'epoca della fregola, questo pesce presenta le sue qualità nutritive e culinarie nel più alto grado di perfezione. Allora infatti la sua carne, più che in ogni altra stagione, è impregnata di quella sostanza rosea che la colora e le dà la sapidità speciale tanto apprezzata dagli amatori e che si trova nelle trote così dette *salmonate*. Nel tempo delle uova, al contrario, l'*acido salmonico*, che costituisce questa tintura, passa quasi completamente nel latte o nelle uova, il pesce si scolora e perde molto nel sapore. Mentre di solito è un po' pesante per lo stomaco, allora può essere di più facile digestione.

In qualunque modo lo si prepari, il salmone fornisce sempre un buonissimo alimento. Dalla modesta fetta in *intingolo brusco*, alla fastosa guarnitura alla *Chambord*, esso si mostra vantaggiosamente sotto tutti gli aspetti e in tutte le salse. Oltre alla *olandese* e alla *ginevrina* che lo accompagnano a meraviglia, esso si adatta benissimo al *sugo di carne*, alla *mayonnaise*, alla *salsa forte*, alla *marinaja*, alla *béchamel*. È sempre ben accolto nei pranzi fini sotto la forma di *croquettes* o di *coquilles;* in una parola, non vi è carne nè pesce con cui si possano meglio fare salse e pasticci.

Storioni. — Troppo raramente ci vengono spediti gli *storioni* dal Mediterraneo o dai grandi fiumi della Russia. Questi pesci di dimensioni enormi ci offrono, infatti, ancor più del tonno e del salmone, una carne grassa, nutriente, di gusto gradevolissimo, che possiede nel maggior grado tutte le qualità alimentari delle carni macellate. Cosicchè nei diversi paesi in cui si consuma abitualmente lo storione lo si mette sopratutto alla graticola o lo si fa arrostire come il vitello, benchè tutte le salse da pesce gli siano perfettamente applicabili. Colle sue uova mescolate a forti spezie si prepara il *caviale*, servito come l'acciuga quale *hors-d'œuvre* per essere messo col burro sopra fette di pane abbrustolito.

Trote. — Le *trote* delle nostre acque vive hanno una meritata fama gastronomica che esse devono alla bianchezza, alla delicatezza, alla squisita sapidità della loro carne. Le migliori, di medie dimensioni, abitano le riviere, i ruscelli delle regioni montuose, dove spesso, prima dell'epoca delle uova, vengono *salmonate* in gran quantità. Nessuna è più deliziosa della *ferà* del lago di Ginevra, ben distinta dalla gran *trota dei laghi*, nè alcuna più stimata del *lavareto* delle stesse acque, e dell'*ombro cavaliere* dei torrenti alpestri. Queste ultime specie sgraziatamente si fanno sempre più rare, ed è ancora una buona fortuna l'aver davanti una buona trota salmonata *fritta* nel burro o nell'olio, accompagnata da una *mayonnaise*, da una *maître d'hôtel*, da un *intingolo brusco* o, con maggior lusso, servita in una delle sapienti guarniture che accompagnano il salmone.

Carpione. — I classici *carpioni* di stagno, riputati per la loro longevità ben più che pel gusto un po' fangoso della loro carne, hanno fatto il più gran torto, dal punto di vista culinario, ai carpioni d'acqua corrente, che sono per la massima parte saporitissimi a mangiarsi. Invano si vede spesso figurare nei pranzi sontuosi il famoso carpione del Reno alla *Chambord*, ben disposto, farcito di liste di pesce, sopra una guarnitura di salsa spagnuola,

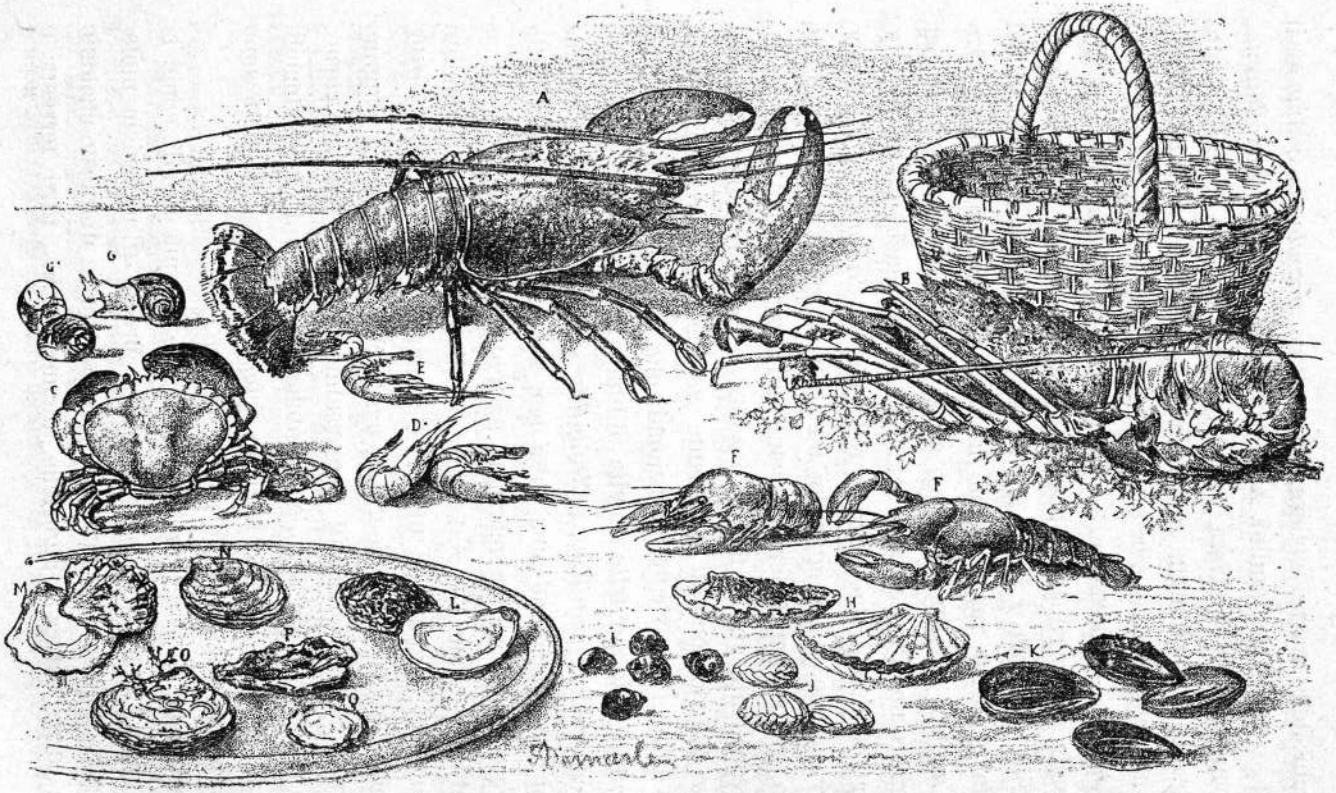
di gamberi, di tartufi e crostini ghiacciati; il carpione non si solleva dal discredito in cui è caduto, e questo forse per la sola ragione che non si sa ben distinguere il carpione di stagno da quello di riviera, pure tanto riconoscibile alle sue scaglie dorsali brune, a quelle ventrali bianche, alle laterali d'un giallo dorato.

Eccellente quando è ben fritto, questo pesce può altresì esser vantaggiosamente cotto turchino come il *luccio*, con fuoco sopra come la sogliola, alla marinaja o sulla graticola, per esser servito, nell'ultimo caso, con salsa alla *maître d'hôtel*.

Persico. — Tinca. — Luccio. — Barbio. — Presi in un'acqua stagnante, il *persico* e la *tinca* hanno tutti gli inconvenienti dei carpioni di stagno, e tutte le qualità di quel pesce quando come esso vengono catturate in acqua viva. Lo stesso dicasi del *luccio*, il migliore senza contradizione dei pesci di questo gruppo, caratterizzato, come i precedenti, dal suo dorso verdastro e dal suo ventre argenteo se proveniente da una riviera, e dalla sua tinta scura generale se pescato in uno stagno. Malgrado le sue reste numerose, il luccio deve alla bianchezza ed al buon sapore della sua carne la sua ricercatezza. I suoi uovi, per altro, come quelli del *barbio*, suo vicino nell'ordine zoologico e culinario, cagionano spesso eruzioni orticirie, vomiti e purghe violente che rivelano un reale avvelenamento.

A questi diversi pesci convengono presso a poco le stesse salse. Si mangiano in *frittura*, alla *marinaja*, colle *erbe aromatiche*, colla *pasta*, colla marinatura turchina. Qualche volta altresì lo si mette anche allo spiedo. Lardellato e inaffiato di vino bianco è allora un cibo delicato degno delle migliori tavole.

Argentino. — Chiozzi. — Pesci bianchi. — Infinitamente più umili l'*argentino* e il *chiozzo*, quando sfuggono alla voracità dello « squalo d'acqua dolce » forniscono di solito ai pescatori colla lenza gli elementi di stimate *fritture*. A cagione della loro scipitezza e delle reste, si apprezzano molto meno i grossi pesci



L'ALIMENIMENTAZIONE. — SROSTACEI E MÒLLUSCHI.

A. Astaco. — B. Aragosta. — C. Granchio tortello. — D. Astacelli. — E Granchiolini. — F. Granchi. — G. Lumache — H. Ostriche pellegrine o di San Giacomo. — I. Lumachine. — J. Conchiglie. — K. Datteri marini. — L. Ostriche bianche di Cancale. — M. N. Ostriche verdi di Marennes - O. Ostrica piede di cavallo. — P. Ostrica portoghese. — Q. Ostrica d'Ostenda.

bianchi delle nostre riviere, l'*argentino grande*, la *reina* e il *cefalo* o pesce dei mulini. Al contrario, la grassa e fina *cheppia*, che rimonta in primavera i nostri grandi fiumi, è di gusto molto gradevole in qualunque modo venga preparata con *sugo bollito*, alla *marinaja*, colle *erbe aromatiche*, a *stufato* o sulla *graticola*.

Anguilla. — Cavedine. — Lampreda. — Dal mare dove probabilmente si riproducono, le anguille ritornano in numero incalcolabile, risalendo i fiumi, a popolare le riviere ed i ruscelli del continente. Esse raggiungono in cinque o sei anni la lunghezza d'un metro, ma fin dal terzo anno sono abbastanza grosse per comporre un cibo generalmente apprezzato, benchè un po' pesante a certi stomachi. La *grande* e la *piccola lampreda*, un tempo ricercatissime, e le *cavedini* dei nostri corsi d'acqua prendono posto, gastronomicamente, accanto all'anguilla. Sono tutti pesciatelli eccellenti, che si fanno di solito *friggere* o andare alla *graticola* quando sono di sufficiente volume. Ma per l'anguilla vi sono inoltre due ricette tradizionali che saranno sempre in voga: l'*anguilla alla poulette* servita abitualmente con salsa bianca, in una crosta di *turbantino*, e l'*anguilla alla tartara* che si dispone a spirale intorno ad una salsa ben speziata dopo averla fatta cuocere intera in una marinata aromatica.

Rettili. — Rane. — Si farebbe infallibilmente perder l'appetito a molti coll'invitarli ad un tratto a mangiare un piatto di *rettili*. Pertanto quelle grasse e grosse *rane* che in primavera vengono portate sui nostri mercati sono realmente *rettili*. La loro carne, poco nutriente a dir vero, è fina, delicata, gradevole agli stomachi delicati. Si fanno ordinariamente *friggere* le rane, ma non sono meno buone alla *poulette* o in *fricassea*.

Tartaruga. — Ecco un altro rettile, e dei più usuali, come la *tartaruga*, impiegato da gran tempo presso gl'inglesi in molte minestre eccellenti. Si mangiano diverse specie di questo chelonio dalla carne bianca e digeribile, alcune marine, altre terrestri o

d'acqua dolce. La piccola *tartaruga terrestre* delle coste algerine è senza paragone la più diffusa presso i venditori di commestibili, ma solo i grandi cuochi sanno trar partito da questo animale troppo facilmente sostituito dalla testa di vitello nei ristoranti di secondo ordine.

Biscie. — Si dovrà annoverare nel numero dei buoni bocconi anche il *serpente*, il rettile per eccellenza? No, non è vero? Una tavola alla quale si servisse un serpente, qualunque ne fosse la salsa, troverebbe pochi convitati. Eppure in alcuni luoghi delle nostre campagne i contadini si danno sovente il lusso di mangiare una *biscia dal collare* o una *biscia verde e gialla* che chiamano con disinvoltura *anguilla di siepe* o *di cespuglio*, allo scopo di non disgustar nessuno. E bene aggiungere che, senza testa e ben cotto, il serpente non sarebbe riconosciuto, specialmente quando il suo travestimento è completato da una buona salsa *poulette* o *tartara*.

CROSTACEI.

I crostacei non formano un alimento, ma nei pranzi fini e sulle buone tavole la carne saporita di questi animali costituisce un accessorio eccellente, un cibo apprezzatissimo, benchè un po' pesante allo stomaco e presto sazievole. A certe persone, inoltre, specialmente agli erpetici ed ai reumatici, i crostacei, come il pesce malsano, cagionano talvolta eruzioni, vomiti e coliche. Convien dunque mangiarne solo con estrema moderazione per non stancarsene e per non ammalarsi.

Astaco e aragosta. — L'*astaco* o gambero marino e l'*aragosta*, quest' ultima riconoscibile per l'assenza delle grandi zampe caratteristiche del primo, sono crostacei del più alto merito per il loro volume e per il loro buon gusto. Tuttavia i migliori non

sono mica i più grossi, ma i più pesanti. Benchè si trovino già cotti presso i venditori e generalmente in istato di sufficiente freschezza, i veri ghiottoni preferiscono comperarli vivi quanto è possibile e gettarli nell'acqua salata in piena ebollizione, dove, secondo la loro grandezza, devono restare da 20 a 30 minuti.

Il gambero marino e l'aragosta si servono ordinariamente freddi con salsa *mayonnaise* o *salsa forte*, oppure con una semplice salsa d'*olio e aceto* in cui fu pestata la parte lattiginosa del ventre e le uova. Nella gran cucina si compongono *coquilles*, *aspics*, *croquettes*, *canapè* di gambero marino per intermezzare gradevolmente i pezzi di resistenza d'un pranzo di gala.

Granchiolini. — Granchi. — È per guarnitura e spesso come *hors-d'œuvre* che vengono serviti i *granchiolini* pescati sulle rive dei nostri mari. Questi, d'un sapore squisito quando sono freschi, portano comunemente la denominazione di *bouquet*. Cotti, si tingono d'un bel color rosa che i granchiolini grigi non acquistano mai. Le loro code, in particolar modo saporite, sono impiegate con liste di pesce e filetti di sogliola per la confezione di *bocconi*, di *coquilles*, di *timbales*, di *turbantini*, gustatissimi in generale anche dai palati più fini.

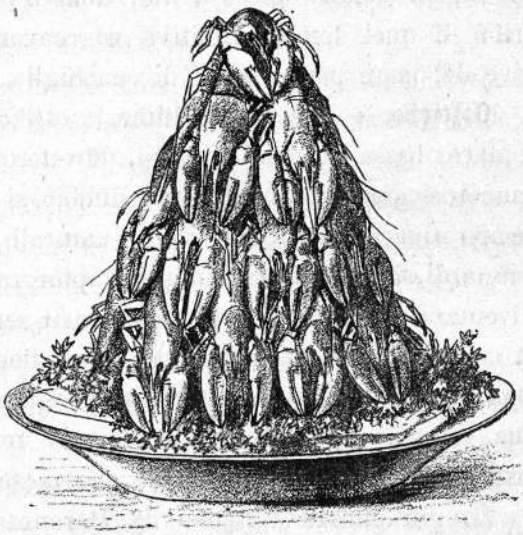
Eccetto il *granchio tortello*, spesso molto carnoso quando non passa le dimensioni d'un pugno, i granchi delle nostre coste non valgono la pena di esser mangiati. Così non vengono mai serviti sopra una buona tavola se non in *purè* o in una *zuppa* quando mancano i gamberi per comporre questo piatto sapiente.

Gamberi. — Presi nell'acqua viva e chiara dei torrenti, i gamberi hanno una solidità di carne, una sapidità speciale che invano si cercherebbe nei gamberi più voluminosi pescati in un'acqua immobile. Si distinguono da questi ultimi, sempre più o meno nerastri, per la tinta verde chiara della loro carapace che diventa in ambedue le varietà di un bel rosso ardente appena vengono immersi nell'acqua bollente. Coll'ispezione delle zampe differente-

mente colorite al di sotto, i cucinieri riconoscono ancora due varietà di gamberi: il *piede rosso* e il *piede bianco*, quest' ultima forse più molle e meno stimata.

Il miglior modo ed il più semplice di far cuocer i gamberi è quello di gettarli in un bagno di vin bianco o aceto in piena ebollizione, dove cadendo non perdono così nulla del loro sapore e non si ha il dispiacere di vedere queste povere bestie agonizzare a fuoco lento come nelle barbare ricette della *cottura a secco* o cottura progressiva in acqua acetata.

Serviti come *hors-d'œuvre* i gamberi sono abitualmente. disposti sopra un sostegno di latta che li riunisce in *bica* o li raggruppa in *piramide;* ma vi sono ben altri modi ancora di mangiare questi eccellenti crostacei. Cotti alla *bordelese* in salsa aromatica e pimentata,



Bica di gamberi.

pestati in un buon consumato per la confezione d'una zuppa di gamberi, presentati in *canapè*, in *coquilles*, o anche come semplice guarnitura, essi tengono sempre un posto di prima importanza in un pranzo fino, e se i convitati, uomini e donne, non abusano di questo cibo di alto gusto, raramente si pentiranno di averne fatto uso.

MOLLUSCHI.

Generalmente ripugnanti a prima vista, i *molluschi* non furono, come si sarebbe disposti a credere, introdotti nell'alimentazione da qualche gastronomo curioso e stanco, desideroso di procurarsi nuovi godimenti. È al contrario dall'antichità più remota ch'essi furono giudicati degni di essere mangiati dall'uomo. All'età della pietra, i trogloditi spesso si nutrivano di piccole lumache, e certe tribù di quei tempi primitivi si recavano appositamente sulle rive del mare per pascersi di conchiglie.

Ostriche. — Tra quest'ultime, le *ostriche*, facili a raccogliersi a marea bassa sui fondi rocciosi, dovettero avere dal bel principio numerosi amatori, i quali, senza dubbio, si contentarono per gran tempo a raccoglierle sui banchi naturali ove abbondavano; ma più tardi, siccome questi molluschi apprezzati cominciavano forse a diventare più rari, vennero creati vasti serbatoi, non soltanto per la conservazione, ma anche per il miglioramento delle ostriche. Oggigiorno è quasi esclusivamente nei porti del nostro litorale che vengono pescate da settembre ad aprile — i mesi contradistinti da un *r* — tutte le ostriche poste in commercio.

Le più stimate vengono da Marennes e da Arcachon sulle rive dell'oceano; da Cancale, da Granville, da Courseulles, da Saint-Wast, da Etretat, Dieppe, Dunkerque e da alcune altre stazioni sulle coste della Manica. Ostenda parimenti ne spedisce una quantità di medio e piccolo volume, a barbetta verde, che son pure rinomatissime benchè un po' insipide. Generalmente bianche o bionde nelle spiagge normanne, le ostriche a Marennes acquistano un bel colore verde, dovuto probabilmente al fatto che l'acqua dei parchi, dove esse soggiornano, è rinnovata meno frequentemente. Fuori di queste specie, rese ormai troppo costose dalla loro voga, si mangia anche comunemente l'ostrica *cuc-*

chiajo del Mediterraneo, la *portoghese* a valve irregolari, e l'enorme *piede di cavallo*, il cui volume sgraziatamente nuoce alla qualità.

Le ostriche, mangiate fresche e crude in quantità moderata, sono gradevoli allo stomaco come al palato e di facile digestione. Lo stesso non può dirsi quando se ne faccia abuso, come tanti sedicenti amatori, che per vanto, più ancora che per appetito, ne mangiano in un colpo otto o dieci dozzine. Preso in copia, questo alimento, il quale non è nè carne nè pesce, è mal digeribile e turba spesso le vie digestive.

Un'ostrica non è veramente sana e buona che quando è fresca, e questa qualità essenziale si riconosce non soltanto all'assenza di ogni cattivo odore, ma altresì allo splendore, alla nettezza della carne, all'abbondanza, alla limpidezza dell'acqua che la bagna. L'ostrica è malsana o malata quando, mezzo disseccata, sotto la conchiglia schiusa è molle, friabile e appassita.

Si servono generalmente le ostriche nel principio d'un pranzo, anche prima della minestra. Per assorbirle con tutto il loro sapore non bisogna farle aprire che adagio e con tutte le precauzioni possibili, perchè il liquido da esse contenuto non sfugga. Con una forchetta speciale od un coltelluccio si stacca il mollusco dalla sua valva inferiore, evitando di bucare il fondo spesso esilissimo della conchiglia di dove esalerebbe spesso un cattivo odore. Allora, in una sola boccata, s'inghiotte prontamente l'ostrica, sia nel suo stato naturale come fanno i veri amatori, sia mettendovi sopra alcune gocce di sugo di limone, di agresto o alcuni grani di pepe fino.

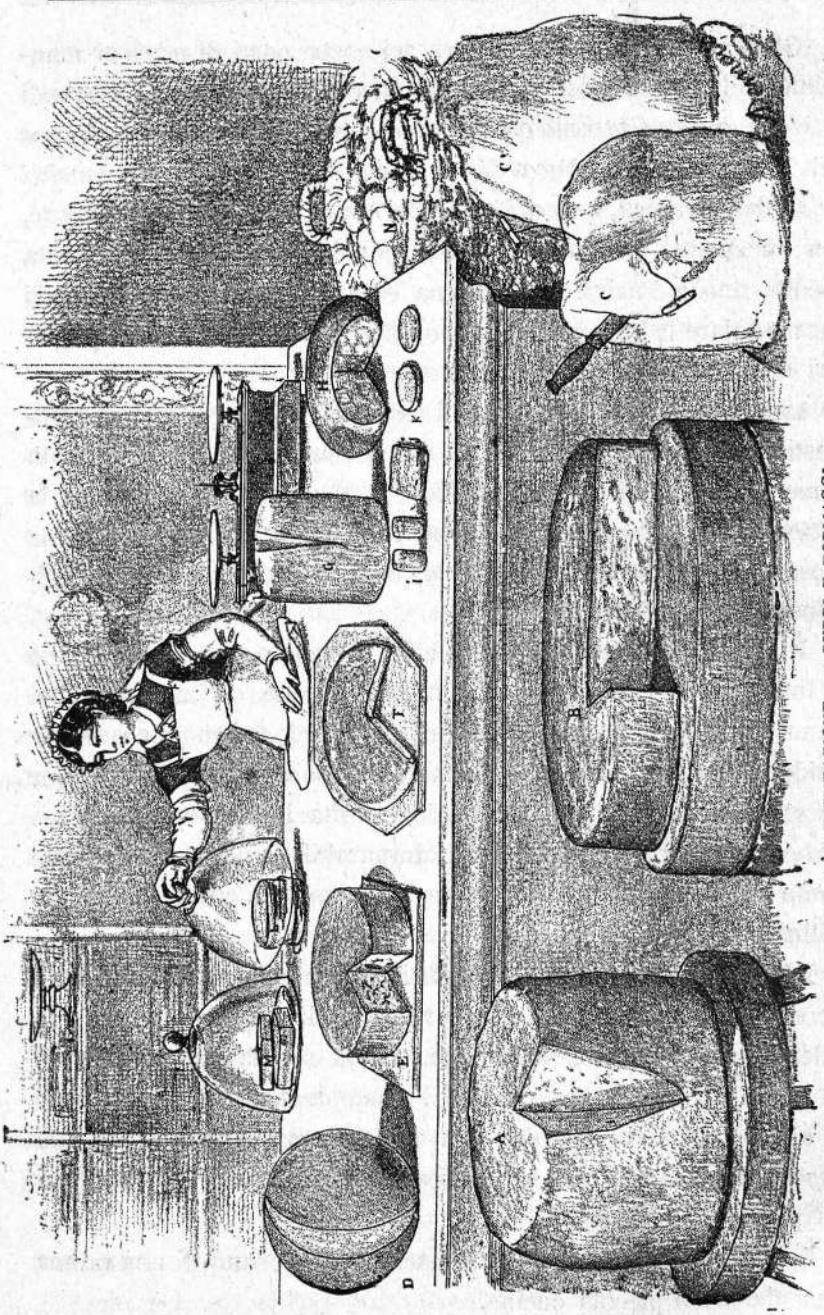
Conservate in una marinata, le ostriche possono figurare vantaggiosamente come *hors-d'œuvre* in qualunque epoca dell'anno o esser mescolate ai diversi elementi di una salsa qual si voglia. Esse contribuiscono molto, per esempio, a rafforzare il sapore della sogliola normanna; ma eccetto queste rare preparazioni, è vera-

mente un'eresia culinaria quella di far cuocere le ostriche. Servite in *guscio*, in *frittura* o in *guazzetto*, esse hanno tuttavia i loro amatori, benchè sotto queste varie forme siano ordinariamente durette e quindi indigeste.

Datteri d'acqua. — Si trovano nell'acqua dolce e nell'acqua marina *datteri* commestibili, ma soltanto i datteri di mare sono veramente apprezzati. In alcuni paraggi sulle spiagge dell'oceano, essi formano banchi enormi da cui non si possono strappare che rompendo i solidi filamenti o *bissi* che li tengono uniti; ma dovunque è facile coltivarli, sulle coste fangose della Saintonge, per esempio, essi sono tenuti in parchi come le ostriche e se ne raccoglie tutti i giorni un numero considerevole sui piuoli delle palafitte dove si attaccano e si moltiplicano.

Al contrario delle ostriche che si mangiano crude, i datteri marini devono essere abitualmente mangiati cotti e la loro carne, quando sono freschi e grassi, ha di solito un gusto eccellente. Malgrado questa cottura, certi datteri possono ancora essere malsani e occasionare, quando vengono serviti a persone predisposte, rossori, pizzicori, soffocamenti, vomiti, insomma tutti i sintomi chiaramente riconoscibili d'un avvelenamento.

Se non fosse per questi sgradevoli accidenti, che per fortuna vengono di solito facilmente dissipati, prendendo alcune gocce d'etere nell'acqua zuccherata, i datteri marini avrebbero ancora molti amatori. Per attenuare quanto è possibile le loro malefiche proprietà, si può sempre immergerli, prima di farli cuocere, in acqua fresca leggermente acetata, in cui durante parecchie ore si purgano. Quindi, dopo averli anche ben nettati dalle impurità e dai granchiettini, che spesso contengono, si accomodano, sia *naturali*, sia alla *marinaja*, alla *poulette*, alla *provenzale* oppure in semplice *insalata*. È usanza, in queste diverse preparazioni, di non togliere che una delle valve, ma quando vengono utilizzati soltanto come guarnitura si spogliano completamente.



L'ALIMENTAZIONE. — BURRI E FORMAGGI.

A. Formaggio del Cantal. — B. Formaggio di Gruyère. — C, C. Pani di burro. — D. Formaggio olandese. — E. Roquefort. — F. Brie. — G. Chester. — H. Formaggio di Gex. — I. Neufchâtel. — J. M. Marolles. — K. Monte d'Oro. — L. Camembert. — K. Uovi.

Oltre alle ostriche e ai datteri, nei nostri porti di mare si mangiano colle stesse salse molte altre specie di molluschi. Le grandi *ostriche di San Giacomo* o *pellegrine*, le eccellenti *citeree* o *clovisse* del Mediterraneo, le *bucardie* o *came* dell'Atlantico, i *petonchii pelosi* della Manica, i *nicchi* e le *bicornie* di tutte le nostre spiagge, son consumate in quantità dalla popolazione locale e talvolta spedite fino a Parigi. Ma bisogna essere assolutamente marinai per mangiare la *piovra*, o il polpo, ancora più schifoso, che i pescatori designano col nome di *mina*.

Lumache. — La terra come il mare ha i suoi molluschi commestibili, le *elici* o *chiocciole* di cui si consumava altre volte un numero certo di specie: la *giardiniera*, il *nastro*, la *zigrinata*, la *naticoide*, il *pezon*, ma di cui non si cerca più oramai che la grossa *vignajuola*, la lumaca tipo, tanto nella forma che nelle dimensioni.

È principalmente nelle vigne della Borgogna che si raccolgono le lumache. Perchè siano inoffensive e buone da mangiarsi, si fanno digiunare per un mese in un luogo fresco senza esser umido, dove rigettano tutte le materie nocive che possono aver assorbito. Si è veduto infatti qualche volta lumache raccolte nei campi cagionare avvelenamenti imputabili evidentemente alle piante velenose da esse mangiate, più che alla carne stessa del mollusco.

Prima d'essere accomodate definitivamente, le lumache devono ancora essere immerse per un quarto d'ora in una caldaja d'acqua bollente da cui escono quasi cotte. Allora son facilmente estratte dal guscio, asciugate, e secondo il gusto degli amatori preparate sia alla *poulette* o con salsa convenientemente speziata, sia alla *borgognona*, rimettendole ben pulite nel loro guscio fra due strati di ripieno.

Nella medicina popolare le lumache non godono di una minor fama che nella piccola cucina.

Se ne compongono siroppi, paste, brodi pettorali che non sono veramente efficaci, ma che colle loro proprietà addolcenti non mancano di procurare ai malati qualche sollievo.

SOSTANZE ANIMALI E PREPARAZIONI DIVERSE.

Brodi. — Consumati. — Uno dei principali impieghi della carne macellata, almeno in Francia, è di servirsene per i *brodi*. Si sceglie ordinariamente per questo lo spicchio o la culatta di manzo, che si mette in una marmitta di ghisa o meglio in una pentola di terra, e vi si versa sopra l'acqua di fontana in quantità sufficiente, vale a dire circa due litri per un chilogrammo di carne. Si sala subito e si mette la pentola a fuoco dolce affinchè la carne, venendo gradatamente penetrata dall'acqua calda, le abbandoni tutti i sughi col procedere della cottura. Sottomessa ad un fuoco troppo vivo, la carne, al contrario, resisterebbe all'azione dissolvente dell'acqua, s'indurirebbe alla superficie e conserverebbe tutti i sughi, ciò che produrrebbe un lesso eccellente, ma un brodo molto insipido.

Di mano in mano che il bollito si scalda, va coprendosi d'una densa schiuma che bisogna levare, se non si vuol vedere turbarsi il liquido al giungere dell'ebollizione. Compiuta questa operazione, si aggiungono alla carne diversi legumi il cui sapore non contribuisce poco a dare al brodo il suo gusto speciale: due o tre carote, una pastinaca, quattro o cinque porri, un mazzo di prezzemolo, due o tre cipolle in una delle quali si ficcano alcuni chiodi di garofano. Lo si colora con un po' di zucchero d'orzo, di carota o cipolla bruciacchiata e, se si desidera ottenere più che un brodo passabile un brodo perfetto, si lascia operar lentamente la cottura per sette od otto ore.

Questa è, salvo leggiere varianti; la formola più usuale del

bollito. La saporita decozione di carne così prodotta ha poi realmente tutte le buone e ristoranti proprietà che da tanto tempo le si attribuiscono? Senza dubbio, un brodo ben composto costituisce un alimento di gran valore, gradevole e comodo; ma, dopo tutto, esso non contiene mai che una parte degli elementi della carne, stemperati in gran quantità d'acqua, e senza contraddizione, dal solo punto di vista alimentare, il *roastbeef* e il *beefsteack*, con tutti i loro sughi e le loro fibre, sono più nutrienti del miglior brodo.

Nella maggior parte delle famiglie, oltre al brodo ordinario, si prepara regolarmente il *consumato*, che si ottiene concentrando col calore una parte del liquido, e più raramente pei malati il *the di manzo*, semplice infusione, in una piccola quantità d'acqua bollente, di un pezzo di carne scelta.

Gli impieghi culinarii del brodo non sono meno importanti che variati. Gettato bollente sopra le fette di pane costituisce la *zuppa;* se ne fanno *minestre* eccellenti, mescolandovi farine, fecule, paste italiane; in tutte le buone cucine finalmente lo si utilizza per stemperare le salse e bagnare i guazzetti.

Salse. — Il numero dei miscugli, misture, combinazioni e preparazioni che compongono le *salse* è oggimai così considerevole, da rendere temeraria quanto inutile impresa tentarne la semplice enumerazione. Da gran tempo, infatti, non esiste mediocre cuoco che non abbia inventata la sua, e che per unire il suo nome a qualche sapiente composizione non modifichi più o meno le formule dei suoi predecessori. Così, per raccapezzarsi in questo caos, gli stessi cuochi dividono le salse in due categorie: le *grandi salse* o *salse madri* e le *piccole salse* derivate per la maggior parte dalle precedenti, benchè spesso più complicate di quelle.

Nel numero delle prime si conta sopratutto la salsa *bruna* o salsa *spagnuola*, e la salsa *bianca* o *crema*, l'una e l'altra essenzialmente composte di buon burro fresco e d' una quantità

variabile di farina. Le più usitate, fra le seconde, sono la *tedesca*, pochissimo diversa dalla *crema*, la *olandese* e la *ginevrina* che si serve esclusivamente col pesce; la salsa *financière* che s'impiega in gran numero di intingoli; la *béchamel*, eccellente combinazione di latte e farina; la *tartara*, la salsa *verde di cipolline* molto vantate; la *mayonnaise* e la *salsa forte*, composte di gialli d'uovi e di buon olio d'oliva intimamente mescolati.

Eccetto queste ultime, che sono fredde e miste con varie spezie, le salse dense hanno generalmente il grave torto di essere, benchè saporite, di difficile digestione. Quelle di burro e farina, sopratutto, non convengono che ai buoni stomachi. Nei piccoli ristoranti, dove vengon fatte servire per mascherare tutte le vivande e sono quindi usitatissime, riescono tanto più pesanti e fastidiose in quanto che gli ingredienti che le compongono sono di qualità scadente.

Uovi. — Di grandissima risorsa nella cucina d'ogni paese, gli *uovi*, sotto qualunque forma vengano serviti, costituiscono sempre un alimento completo, perciò molto nutriente e nel tempo stesso gradevolissimo. Benchè gli uovi di *gallina* siano di gran lunga più usitati, vengono consumati anche quelli di *anitra*, che si distinguono al colore verdastro del loro guscio; gli uovi d'*oca*, di forma allungata, bianchi e voluminosi; gli uovi di *dindio*, picchiettati di macchie rossastre, e gli uovi di *faraona* col guscio variegato di grigio, di rosa e di verde. Troppo piccoli, gli uovi di *piccione* non hanno altro impiego che quello di surrogare gli uovi di *pavoncella* in certe minestre.

Insomma, a qualunque specie appartenga, è indispensabile che l'uovo sia fresco per esser buono e si può rendersene un conto abbastanza esatto « sperandolo », vale a dire tenendolo per un momento collocato fra l'occhio e la luce d'una lampada. Allora, se è stato deposto da poco tempo, non presenta internamente nè torbidi, nè macchie, nè vuoti, mentre un uovo che sia

stato fatto da alcuni giorni, oltre a numerosi punti sotto guscio, lascia vedere un vuoto più o meno largo alla sua estremità.

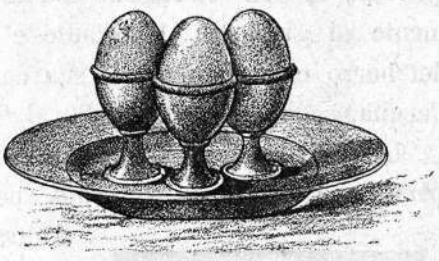
Immerso in un vaso pieno di una soluzione di sale, in proporzione di 125 grammi per un litro d'acqua, l'uovo fresco cade tosto al fondo. Se è del giorno precedente, esso non tocca il fondo, e se data da più di cinque giorni, rimane alla superficie. Qualunque sia del resto la sua età, è sempre sano fin che non ha perduto la sua trasparenza.

Questa rapida alterazione degli uovi ha dovuto far imaginare già da gran tempo diversi mezzi che la impedissero o la ritardassero quanto è possibile. Secondo i paesi, vengono coperti per questo scopo d'uno spesso strato di cenere, di lolla d'avena o di segatura di legno; ma di tutte le polveri impiegate, la migliore per quest'uso sembra essere un miscuglio ben asciutto di sal marino, di polvere di carbone e di sabbia minuta. Immersi in questa polvere e collocati in una cassa al riparo dall'umidità, dal calore e dalla luce, gli uovi, anche fecondati, possono conservarsi sani per alcune settimane. Quando bisogna trasportarli a distanza, è bene imballarli presso a poco nella stessa guisa e invilupparli in un denso strato di paglia trita per evitar loro il trabalzo delle vetture.

In campagna, più ancora che in città, gli uovi rendono servigi incontestati alle massaje prese alla sprovveduta. Infatti, in quanti modi non è possibile di accomodarli? A quali combinazioni non si prestano? Sotto qual forma, colla sola condizione di esser freschi, non compongono un cibo sempre sano, digestivo, nutriente e perfettamente gradevole?

Dal punto di vista igienico, gli uovi non sono mai migliori come mangiati crudi subito appena deposti, e molte persone li mangiano così infatti quando se ne offre loro l'occasione. Del resto è così presto fatto cuocerli a puntino, immergendoli soltanto due o tre minuti nell'acqua bollente! Questi uovi *molli*, al *latte* o col *guscio* aprono a meravigia una colazione. Rompendoli in una padella o in

una terrina ben butirrata, ecco che si ottengono in un momento gli uovi *fritti*, gli uovi *affrittellati* o *in piatto*, gli uovi *biscotti*, gli uovi *in burro nero*, secondo che, dopo averli diversamente conditi, si lasciano gli uovi o il fritto più o meno tempo sul fuoco. Si fanno gli *uovi sodi*, ripieni o in insalata, si preparano in *crema* o si servono all'*aurora* in una salsa *bechamel*. Nè maggior difficoltà v'è nello sbatterli in una casseruola e fare gli uovi *strapazzati* in venti maniere, secondo che vi si mescola questo o quell'accessorio o condimento, *erbe aromatiche*, *cime d'asparagi*, *sugo*, *presciutto*, *funghi*, *formaggio;* come non è difficile preparare, rompendoli nell'acqua bollente, gli uovi *in camicia*, che indi si vestono di una salsa, di una *purè* o di una qualunque guarnitura.



Uovi al latte.

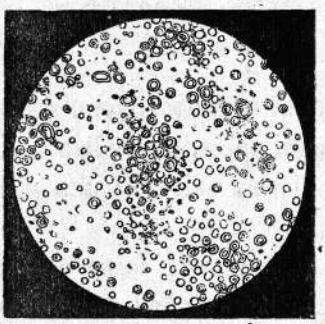
E la numerosa serie delle *frittate* non attesta forse il gran merito degli uovi non che la loro elasticità culinaria? Se ne compongono in ogni guisa: alla giardiniera, con le *erbe aromatiche*, l'*acetosella*, i *funghi*, il *lardo*, il *presciutto*, il *rognone*, i *pomi*, il *rum*, le *confetture;* e qualunque sia la formola, è sempre un cibo eccellente quando è ben riuscito. Certe frittate, a cagione dello zucchero e degli aromi che vi si aggiungono, uniscono strettamente la cucina alla pasticceria, nel cui dominio gli uovi non sono meno estesi che nella cucina stessa. Infatti non v'è *pasta*, *crema*, *schiuma* o *tramesso* che non debbano loro almeno in gran parte il loro sapore delicato.

Latte. — Le femmine dei diversi animali domestici, la *vacca*, la *capra*, la *pecora*, l'*asina*, ci forniscono tutto il latte che sotto qualunque forma serve alla nostra alimentazione; ma il latte di

vacca, oltre ad essere il più abbondante, è anche il più gradevole al gusto, il più digestivo, il più atto a tutti gli impieghi culinarii.

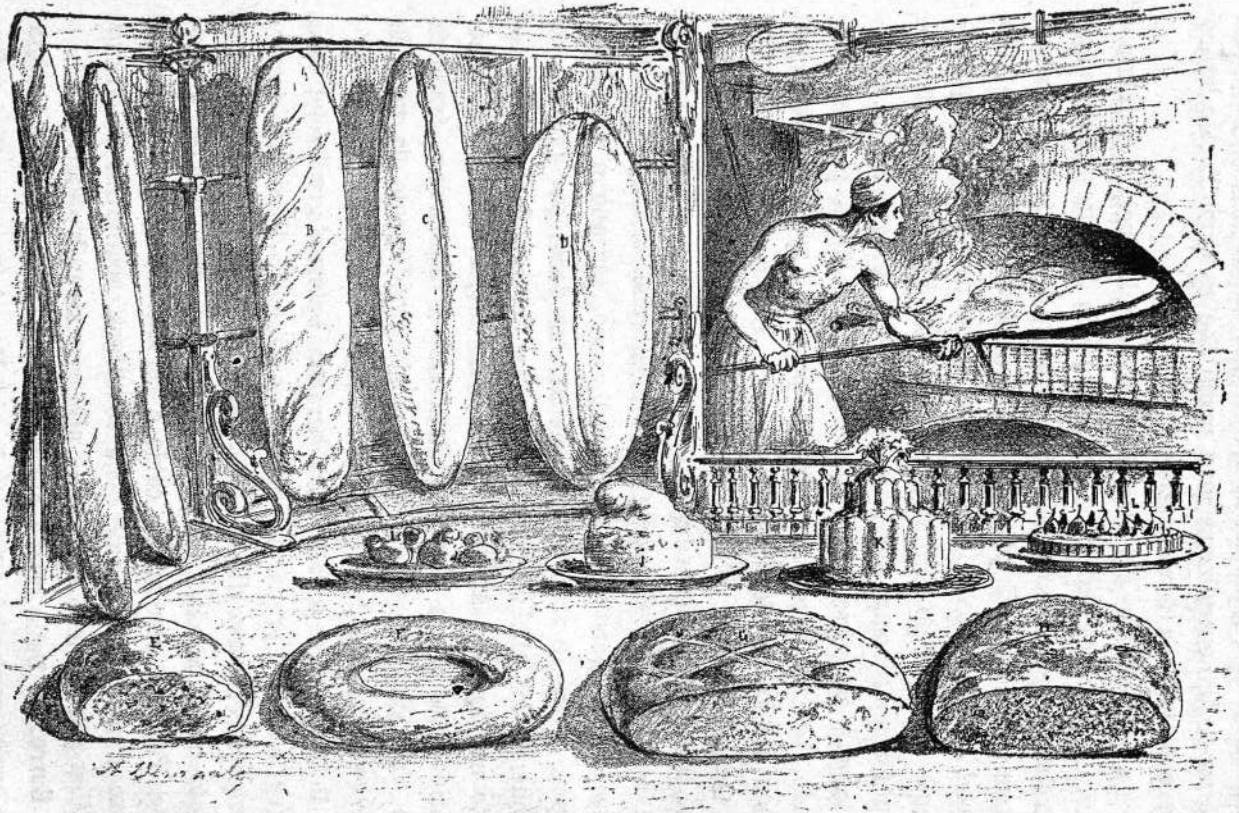
Il latte di buona qualità possiede un debole odore che ricorda quello dell'animale da cui proviene. Il suo sapore è dolce e zuccherino, la sua colorazione è d'un bianco puro traente leggermente al giallastro. Incostante e variabile secondo la quantità del burro che contiene, la sua densità, superiore a quella dell'acqua, segna in media 10.30 al *latte-densimetro.*

Lasciato riposare, il buon latte si scinde naturalmente in due parti: una, la *panna* o *crema*, spessa e grassa, sopranuotante; l'altra, il latte *scremato* fluido e bianco che resta sotto. La panna è quasi intieramente composta di globuli grassi, la cui agglomerazione costituisce il *burro.* Questi globuli chiari e brillanti sono di facilissima osservazione malgrado il loro piccolo volume, quando si esamina col microscopio una goccia di latte. Esposto per qualche tempo all'aria, il latte scremato si divide parimente in due parti; una liquida, trasparente, giallastra, il *siero*, e l'altra solida, densa, la *cagliata* la quale comprende tutta la *caseina* o *caseo* di cui si compone il *cacio.*



Globuli di latte veduti col microscopio.

Quando questo fenomeno si produce spontaneamente, ciò che accade frequentemente nei tempi procellosi, si dice che il latte si guasta, e questa decomposizione si può attribuire allo sviluppo di certi microbii o fermenti nel liquido. Se è stato munto da un pezzo, o se non è di qualità perfetta, il latte si guasta o s'inacidisce ancora più facilmente. Per assicurare quanto più è possibile la sua conservazione, basta del resto farlo bollire o aggiun-



L'ALIMENTAZIONE. — PANATTERIA E PASTICCERIA.

A. Pane bianco di fantasia. — B. Pane cilindrico. — C. Pane fesso. — E Pane di munizione. — F. Pane bianco tondo o corona. — G. Pane casalingo. — H. Pane di segale o bigio. — I. Focaccine. — J. Focaccia fina. — K. Focaccia savojarda. — L. Torta di pere.

gervi due o tre grammi di bicarbonato di soda per ogni litro allo scopo di neutralizzare man mano che si forma l'acido lattico proveniente dalla fermentazione.

La composizione del latte che si ottiene al principio della mungitura, in generale differisce molto da quella del latte che si munge alla fine. Quest'ultimo può infatti contenere due volte più di panna e burro che non il primo, è più nutriente, più saporito, ma anche di più difficile digestione se lo si beve tiepido, specialmente subito dopo la mungitura. Siccome l'ebollizione distrugge ogni fermento nocivo nel latte, è preferibile in ogni tempo, e specialmente nel corso d'una epidemia, beverlo bollito piuttosto che crudo, benchè si possa trovargli, quando è appena munto, un gusto più gradevole.

Quando si mette il latte al fuoco, la sua superficie non tarda a coprirsi di pellicole bianche di un debole spessore, designate col nome di *frangipane*. Queste membrane, formate di globuli grassi imprigionati in una rete di caseo, tornano a riprodursi appena levate e sono sempre abbastanza dense per opporsi, al momento dell'ebollizione, allo sviluppo del vapor acqueo contenuto nel liquido. Allora accade spesso che, se non vi si fa attenzione, la massa lattea gonfiata sale d'improvviso, trabocca dal vaso che la contiene e si spande rapidamente da tutte le parti con grande dispetto delle massaje.

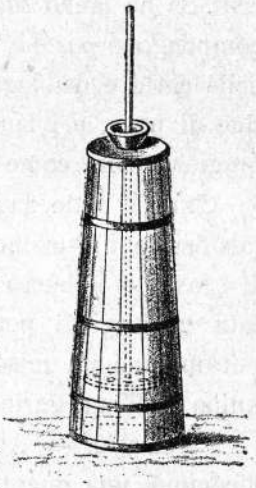
Il latte non è soltanto una bevanda buona e gradevole; esso serve anche a preparare *minestre*, *panicce*, *bavaresi*, *creme*, *tramessi* e *focacce* d'ogni sorta. Misto al *caffè nero* od alla *cioccolata* costituisce la colazione mattutina di gran numero di persone. Tagliato con acqua calda e versato lentamente sopra un rosso d'uovo emulsionato colla sbattitura, costituisce il *latte di gallina* più o meno favorevole alle persone raffreddate.

Burro. — Dalla crema del latte raccolta con cura e battuta per molto tempo, si ottiene il *burro*. Per operare questa trasfor-

mazione, quando la quantità della crema è poco considerevole, basta premerla con un cucchiajo contro le pareti del vaso che la contiene, finchè, essendo il latte completamente eliminato, i globuli grassi abbiano formato colla loro adesione una massa del tutto omogenea.

Nelle fattorie e latterie si impiega di preferenza, per accelerare la preparazione, una specie di barile conosciuto sotto il nome di *zangola*, traversato da un bastone terminato da un disco o munito di alette di legno.

La *zangola* ordinaria è verticale e non può servire che a produrre una piccola quantità di burro in un tempo relativamente abbastanza lungo. Non così succede colla zangola normanna o *serena*, vera botte trasversalmente collocata sopra un cavalletto, ciò che permette di farla girare sul suo asse con maggiore o minore rapidità. Coll'ajuto di questo apparecchio, internamente guarnito di tavolette dentellate per battere e dividere la crema, si può in un tempo brevissimo, secondo la temperatura e la stagione, fabbricare facilmente parecchi chilogrammi di burro.



Zangola ordinaria.

Le vacche nutrite in primavera nei prati, siccome danno il latte più sostanzioso e più aromatico, forniscono il burro più saporito e più grasso. Si distingue dai burri inferiori per il suo colore leggermente giallastro, per la finezza della pasta e la delicatezza del suo gusto. A Parigi, dove si fa gran consumo di questo burro scelto, si stima in special modo quello che giornalmente ci viene spedito da Isigny, da Gournay in Normandia o dalla Prevalaye in Bretagna.

Sotto l'influenza dell'aria il burro, per quanto di buona qualità,

si altera. Esso prima ingiallisce, e la fermentazione che si sviluppa nella minima quantità di latte che può contenere provoca allora uno sviluppo di acidi grassi volatili, i quali gli danno un cattivo odore ed un'acidità caratteristica. Per impedire al burro di *rancidire*, si mettono in pratica diversi processi più o meno usuali: o lo si copre alla superficie d'uno strato di carbone in polvere dopo averlo chiuso in vasi, o lo si fa fondere a lento fuoco per scacciarne l'aria e l'acqua che può contenere, oppure, finalmente, vi si mescola una certa quantità di sale che si oppone efficacemente alla fermentazione della materia grassa.

Gli usi culinari del burro non sono meno importanti che variati. Se ne fanno *salse* eccellenti, *fritture* apprezzatissime; se ne compongono *paste* e *focacce* squisite; lo s'impiega per la cottura delle carni e dei legumi. Lo si mangia anche fresco sopra tartine di pane, e i fanciulli ne sono ghiottissimi; lo si serve vantaggiosamente come *hors-d'œuvre*.

Come il latte da cui deriva, il burro è oggetto di numerose falsificazioni. Qualche volta i mercanti avvolgono nel burro fresco il grasso o il burro rancido, oppure mescolano nella pasta patate grattugiate per farlo crescere di peso; più sovente ancora poi operano un miscuglio, difficile a riconoscersi, di burro genuino e di margarina.

Formaggio. — Anche dopo scremato, il latte contiene, come dicemmo, una quantità considerevole d'una sostanza azotata nutrientissima, la caseina o caseo, che costituisce il *formaggio*. Per ottenerlo in abbondanza e determinare al più presto la coagulazione del latte, s'impiega in tutte le masserie una tenue dose di presame estratto dal quarto stomaco o *caglio* del vitello. Appena questa sostanza è in contatto col latte, la massa liquida si rappiglia e si divide in due parti distinte; la *cagliata* racchiude tutta la caseina, ed il resto è *siero*.

Se si opera sopra un latte preventivamente scremato, si ottiene

un formaggio *magro*, detto anche *bianco* o *molle*. Se al contrario si coagula il latte con tutta la sua crema, si produce un *formaggio grasso*, o anche, come si fa a Neufchâtel in Normandia, si aggiunge al latte della giornata la crema del giorno prima e si ottiene un formaggio cremoso.

Benchè ogni paese abbia i suoi processi per la fabbricazione del formaggio, tuttavia l'operazione esige sempre la coagulazione del latte col presame od altro ingrediente, la rottura della cagliata, l'espressione del siero, la messa in forma e la premitura, finalmente la salagione e la conservazione in cantina della *forma* ottenuta.

Quasi da per tutto, in Francia, si schiaccia a mano o si comprime la cagliata per mezzo di apparecchi speciali. In Alvernia, e specialmente nel Cantal, dove si fabbricano grandi quantità di formaggio, i vaccai premono coi ginocchi la massa lattea coagulata per esprimerne il siero. In certe contrade, dove la materia prima è meno abbondante, si fabbricano sopratutto formaggi destinati ad essere mangiati freschi, fra gli altri i *tappi* di Neufchâtel, nel paese di Bray. A Parigi i lattai fabbricano in pochi minuti certi formaggi bianchi di crema che aromatizzano secondo il gusto dei consumatori e che non si conservano. Nella *Brie* si fanno gallette alte due o tre centimetri che si salano, ma che subiscono solo una leggiera fermentazione, protette come sono dall'azione prolungata dell'aria dal denso strato di muffa di cui non tardano a coprirsi. Lo stesso fenomeno accade con maggior o minor intensità sui formaggi di *Livarot*, di *Camembert*, di *Pont-l'Evêque* e di *Marolles*. Una lunga essiccazione al riparo dall'umidità, al contrario, impedisce a questa muffa di manifestarsi sui formaggi d'*Olanda*, sul *Parmigiano* e sul *Chester*.

I dipartimenti dell'est, contigui alla Svizzera, e alcuni distretti della Mosa e dei Vosgi, hanno la specialità del formaggio uso *Gruyère*, la cui pasta insufficientemente seccata deve subire, per essere inalterabile, una leggiera cottura al forno. Le vacche della

Franca Contea non sono di bella razza, ma il loro latte è molto caseoso, e sono particolarmente stimati i formaggi di *Septmoncels*, di *Vei*, di *Gex* e di *Gérardmer*.

Qualche volta, del resto, al latte di vacca si mescola quello di capra o di pecora, e certi formaggi sono sempre preparati sia con questo miscuglio, sia esclusivamente col latte delle pecore e delle capre. La maggior parte di questi ultimi hanno una pasta bianca e si mangiano freschi. Si fabbricano in un gran numero di località; ma i più rinomati sono quelli di *Macon*, del *Monte d'Oro* nel Rodano, e anche quelli di *Sassenage* e d'*Oisans* che prendono, dopo una leggiera fermentazione, un colorito verde affatto speciale. Nessuno però gode una riputazione superiore a quella del *Roquefort*, composto di latte di pecora e di capra mescolati con pane muffito che dà alla pasta la sua colorazione turchina, e deposto dopo la sua fabbricazione in grotte basaltiche traversate da correnti d'aria fredda, ove finisce di prendere la tinta e il sapore che lo caratterizzano.

Secondo che sono consumati allo stato fresco o molto dopo la loro preparazione, i formaggi non esercitano la stessa influenza sugli organi digestivi. Sono nutrienti, dolci e rinfrescanti nel primo caso, ma forse un po' meno digeribili che quando sono stati salati e tenuti per qualche tempo in cantina. La fermentazione cambia completamente le loro proprietà; essa determina nella pasta la formazione più o meno abbondante d'un caseato d'ammoniaca che stimola vivamente le funzioni digestive, ma troppo spesso irrita fino all'infiammazione le mucose della bocca e dello stomaco. Non è raro, sotto questo riguardo, che il *Roquefort* cagioni afte sulla parte interna dei labbri e delle gote o determini malattie stomacali, dolorose e ribelli.

Così non bisogna cercar in altro che nell'abuso dei formaggi irritanti la causa d'un gran numero di gastriti e di dispepsie ostinate, che con un regime alimentare meglio inteso sarebbero

vinte in breve tempo. Il ritorno puro e semplice all'uso del latte può allora operare guarigioni insperate, e il liquido cremoso recentemente munto dalla mammella della vacca può riparare in alcuni giorni i disastri cagionati da questa stessa sostanza trasformata dal nostro gusto pervertito in una materia veramente caustica. « L'eccesso è sempre un male » dice il proverbio. Una prova ne dà certamente questo fenomeno singolare d'un alimento pieno di qualità nello stato in cui ci viene fornito dalla natura, il quale diventa nocivo e malsano, quando esageriamo le sue proprietà per soddisfare alla nostra ghiottoneria.

ALIMENTI VEGETALI.

GENERALITÀ.

Proprietà alimentari dei cereali. — Tre o quattro umili piante graminacee, componenti il gruppo dei cereali, sono quelle che ci danno l'alimento per eccellenza, il *pane*.

Quando si pensa a questo fatto meraviglioso, difficilmente s'imagina come nell'ottuso cervello d'un uomo dei tempi primitivi potè balenare un giorno l'idea di questa sublime scoperta e si chiede se l'inventore del pane è realmente esistito.

Quando, di mattina o di sera, noi troviamo sulla nostra tavola quel bel pane bianco, così tenero e saporito, noi non pensiamo affatto al lavoro che è costato, alla prodigiosa somma di pene e di sforzi che rappresenta.

Eppure, prima di confidare alla terra quel granello biondo che produce il pane, è occorso dissodarla, lavorarla, erpicarla, smuoverla, correggerla, sanarla con solchi e fossati; è occorso, dopo le seminagioni, sorvegliare la germinazione, difendere i germi dalle piogge, dalle brine, dagli insetti e dagli uccelli, dall'invadente legione delle erbe parassite che per tutto il corso

dell'anno si è forzati di strappare, sarchiare, estirpare una per una fino al momento della messe.

Venuto il momento di dar di piglio alla falce, bisognò, curvi tutto il giorno sotto il sole ardente, tagliare il grano, fare i covoni, legarli, portarli alla masseria, battere le spighe sotto il coreggiato, ventolare il grano, chiuderlo nei granai e nei sotterranei fino al momento di ridurlo in farina sotto la mola del molino.

Ma tra la farina ed il pane cotto sono inoltre venute ad interporsi l'arte ed il lavoro del fornajo, la burattazione, la stacciatura, la manipolazione della pasta e del lievito, la fermentazione, la divisione dei pani, l'infornatura e la cottura; e ogni anno, ad ogni nuova messe, questa serie di lavori ricomincia.

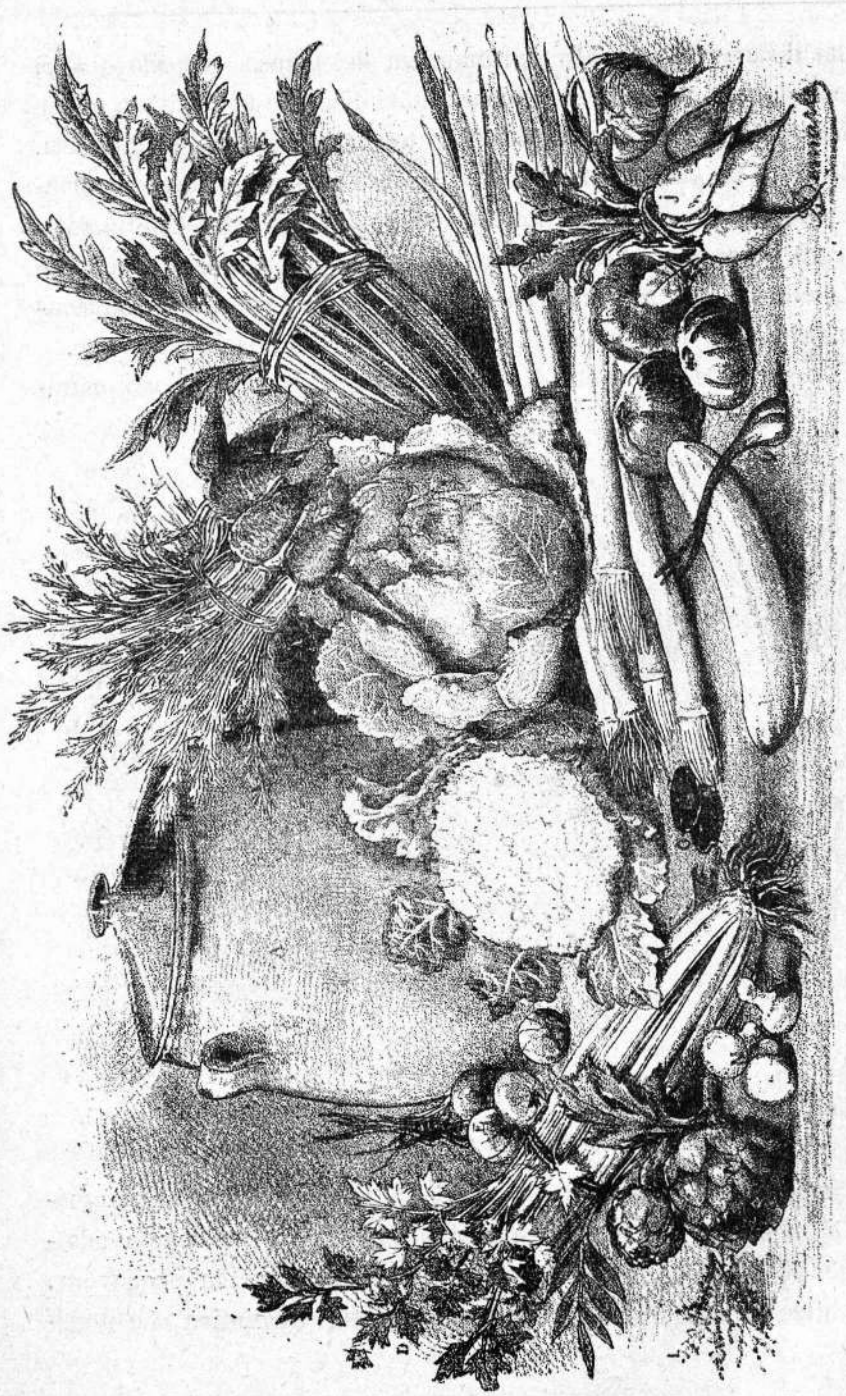
Non è che dopo tutti questi lavori e tutte queste diverse operazioni che si ha il pane.

Ma un così bel risultato non basta più oramai. È a fabbricare pane in abbondanza, pane a buon mercato che bisogna lavorare senza posa, giacchè il pane a buon mercato costituisce il primo elemento e la prosperità degli Stati.

Grano o frumento. — Secondo una statistica recente, la Francia produce annualmente sette miliardi di chilogrammi di grano, i quali forniscono, dedottone il prelevamento della semente, circa cinquecento grammi di pane per giorno per ogni abitante. Non è abbastanza per sovvenire al consumo locale, e meno ancora per le transazioni del commercio, cosicchè l'Egitto, la Russia e gli Stati Uniti ci spediscono ogni anno grano in quantità considerevole.

I cereali la cui farina serve a fare il pane sono il *grano*, la *segale*, l'*orzo* e qualche volta l'*avena*. Il grano, che è di gran lunga il più stimato e il più importante, comprende nei nostri paesi due specie distinte: il *frumento* e la *spelta*.

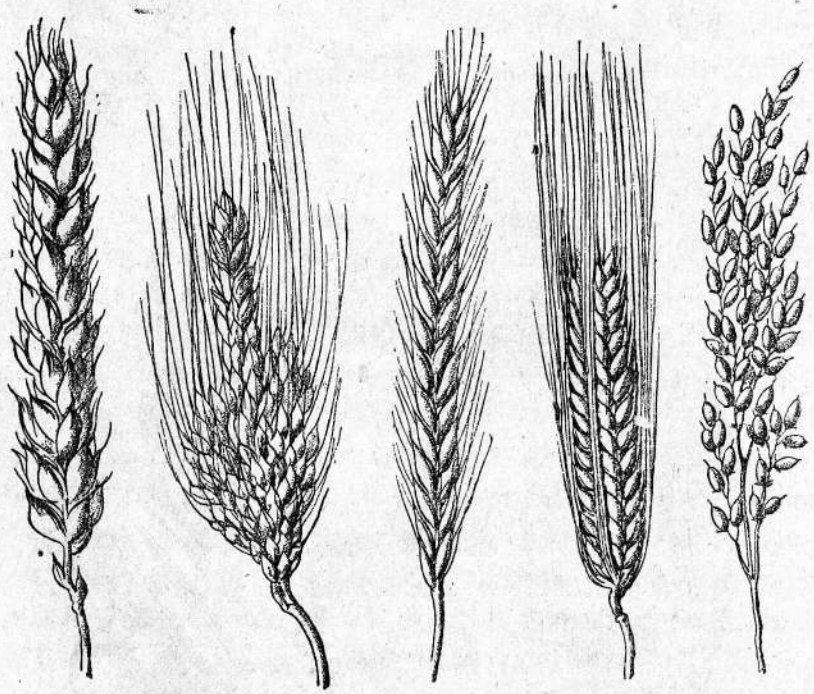
Originario del centro dell'Asia, il primo non è probabilmente



L'ALIMENTAZIONE. — I LEGUMI.
A. Pentola per il lesso. — B. Carote. — C. Cardoni. — D. Sedano. — E. Cipolle. — F. Cavolfiore. — G. Cavolo cappuccio. — H. Porri. — I. Pomidoro. — J. Ramolaccio. — K. Navoni. — L. Mazzo di timo. — M. Carcioli. — N. Funghi. — Pastiglie coloranti. — Cetriuolo. — Cipolline.

che il derivato d'un'altra graminacea del genere « œgilops », il secondo, più anticamente conosciuto, si dice che fu coltivato anche prima del frumento, in tutto l'Egitto civile, in Italia e in Grecia. Checchè ne sia, il frumento deve essere considerato come il principale agente dell'incivilimento dei popoli. Le razze che fin dalle origini si sono dedicate alla cultura, son prosperate rapidamente e facilmente mentre un'invincibile inerzia fisica e morale ha sempre ritardato le popolazioni che non hanno conosciuto il pane.

Le specie e varietà di frumento oggi coltivate, sono estre-



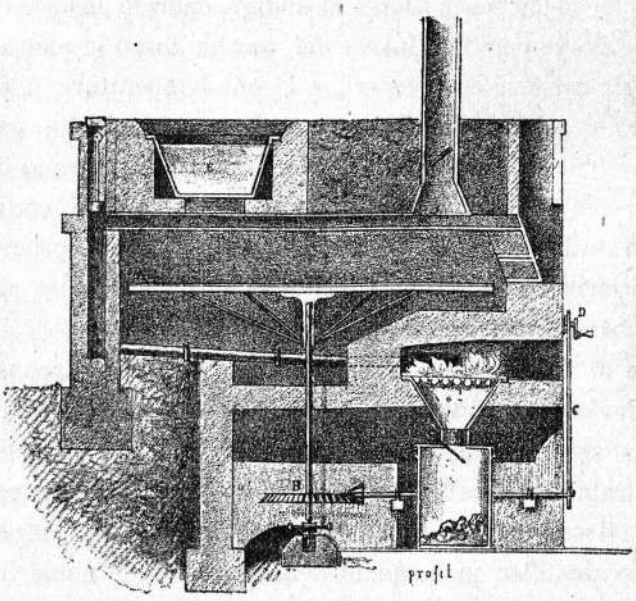
Grano tenero di Crépy. | Grano miracoloso. | Segale d'inverno. | Orzo comune. | Riso comune.

mamente numerose; del resto ogni contrada, ogni provincia agricola possiede le sue razze di predilezione da gran tempo adattate al suolo ed al clima. Le une si seminano in primavera, le altre in autunno dopo una calcinazione preventiva che gene-

ralmente basta a preservare il grano seminato dalle malattie parassitarie.

La maggior parte degli agronomi distinguono: i *grani teneri* senza barbe, e i barbuti, tra cui il grano di Fiandra, il grano di marzo, il grano di Crépy, il riccio, il grano d'autunno; i *poulards* a grano gonfiato, di cui il più comune è il *poulard* bianco, il *poulard* australiano, il grano miracoloso; i *grani duri* a semi puntuti, coltivati specialmente in Algeria; il *grano polacco* a semi lunghi e levigati; i *grani a semi vestiti* o *spelte*, cui si avvicinano gli *amidacei* e *le avene*.

Fabbricazione del pane. — Se le varietà del grano sono in



Sezione verticale del forno aerotermo.
A. Suolo girevole, mosso dal meccanismo B. C. D. — E. Bacino d'acqua calda. — F. Focolare.

numero considerevole, in compenso i processi di fabbricazione del pane variano pochissimo secondo i paesi. Dappertutto dopo aver macinato il grano, s'intride d'acqua la farina per farne una pasta di cui si determina la fermentazione, introducendovi una

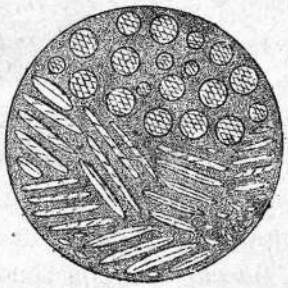
piccola quantità di lievito di birra o di pasta vecchia; in ogni sito si manipola schiacciando lungamente la pasta lievitata prima di dividerla in porzioni di diverse forme e di diverso peso che s'introducono quindi in un forno scaldato a punto per farle cuocere. Queste operazioni fondamentali non cambiano secondo le contrade; nondimeno i serii perfezionamenti introdotti nell'arte del fornajo da alcuni anni permettono oggi di eseguirle, almeno nelle nostre grandi città, molto più metodicamente e più igienicamente sopratutto d'una volta. Ingegnosi meccanismi mossi dal vapore, non solo risparmiano uno dei più faticosi lavori ai poveri lavoranti, ma hanno anche l'inapprezzabile vantaggio d'impedire che nella pasta scorra il sudore onorato ma sconveniente di quelle brave persone. Invece del vecchio forno in pietra sempre sporco di carboni e di ceneri, e la cui temperatura è delle più difficili a regolarsi, il forno *aerotermo* stabilito nelle panetterie moderne, col suolo girante isolato dal fornello, offre tutte le facilità per operare l'infornamento e sorvegliare la cottura. Del resto in tutti i siti dove funzionano questi nuovi procedimenti, la superiorità della panificazione non tarda ad essere altamente proclamata dai consumatori.

Pane di frumento. — Quando è ben preparato il pane di frumento dev' essere bianco, tenero, aerato, disseminato di cavità in tutto lo spessore della mollica, uniformemente coperto d' una crosta fragile e dorata superiormente e più tenera e pallida al disotto. Il suo sapore è allora fresco, gradevole, senza sapore amaro, e giustifica pienamente il detto: « buono come il pane ».

Ma quando, nelle annate piovose, le spighe son state bruciate dal carbone, dalla carie, dal corno, o quando le piante disutili come la zizzania, la nebbia, la rosolia si sono moltiplicate fuor di misura nella messe, la farina proveniente da questi grani avariati o misti può essere dannosissima, ed il pane che fornisce può occasionare talvolta stordimenti, mali di testa, paralisie, con-

vulsioni, cancrene locali, insomma i sintomi di quelle spaventose malattie designate coi nomi di ergotismo e acrodinia.

Uno o due giorni dopo la còttura, il pane da fresco e tenero che era, diventa raffermo, meno, come si crede, perchè l'operazione lo abbia spogliato d'una certa quantità d'acqua, quanto in conseguenza d'una modificazione sopravenuta negli elementi della pasta in contatto dell'aria. Basta infatti ripassare al forno un vecchio pane per farlo rinvenire, e nelle piccole panetterie non è raro che questa operazione venga ripetuta tre o quattro volte di seguito. Molto meno gradevole a mangiarsi il pane raffermo, è di molto più facile digestione del pane caldo, la cui mollica troppo facilmente diventa compatta e pastosa durante la masticazione.



Disposizione del pane sul suolo del forno.

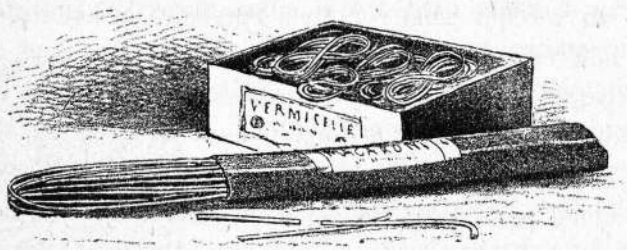
In generale il pane è più saporito e digeribile, quanto più la proporzione della crosta è considerevole. Da ciò la fruttuosa invenzione di quei pani detti di *fantasia*, i quali non passando mai il peso fisso per la vendita, permettono ai fornai di realizzare in poco tempo considerevoli benefici.

Certamente questi pani di lusso sono oggigiorno mirabilmente lavorati, il loro aspetto è molto appetitoso, la crosta croccante e dorata, la mollica di una perfetta bianchezza e d'una porosità notevole; ma qualunque siano le loro forme e le loro dimensioni, si chiamino *bastoni*, *corone*, *mezzelune*, *treccie*, *cilindri*, tutti si somigliano nell'essere abbastanza calanti sulle bilance.

Così, spesso, il pane di fantasia d'una libbra non pesa più di 350 grammi, quello di due libbre 750 o 700 grammi; quello di due chili, chilogr. 1.650 o chilogr. 1.500. E se si pensa che sugli 870,000 chilogrammi di pane giornalmente fabbricati a Parigi, almeno una metà consistono in pani fantasia, si capisce

che una panetteria ben avviata può realizzar prontamente grandi benefici.

Paste alimentari. — La bella farina di grano non serve soltanto a far pane. L'industria sa comporne altresì diversi prodotti feculenti d'un uso universale, specialmente quelle *paste alimentari italiane*, di cui oramai in tutte le famiglie si fanno piatti nutrienti e buone minestre. La *semola*, i *vermicelli*, i *tagliarini*,



Paste d'Italia.

i *maccheroni*, non sono infatti costituiti d'altro che di fior di farina impastata e passata a traverso forme o stacci di varie foggie. Si aggiunge qualche volta al miscuglio, per renderlo più fino, un po' di farina di riso, e spesso per colorarlo in giallo una piccola quantità di zafferano.

Segale. — Pane bigio. — La coltivazione della *segale* è presso a poco simile a quella del frumento; ma mentre al gran cereale occorre per prosperare un suolo marnoso o calcare, la segale, meno difficile, si contenta d'un terreno magro e pietroso. In Francia i campi granitici della Bretagna, dell'Alvernia e del Limosino le convengono a meraviglia. In queste regioni, dove nutre i tre quarti degli abitanti, le si dà anche il nome di grano, senza però confonderlo col frumento esclusivamente conosciuto sotto quest'ultima denominazione.

Il *pane di segale* o *pane bigio*, possiede un gusto speciale che molte persone preferiscono a quello del pane bianco. La pasta è più grassa, ma meno nutriente di quella del frumento. È più

rinfrescante e si conserva fresca maggior tempo. In campagna si fa gran consumo di pane di segale; nelle città si mescola la farina di segale a quella di frumento, fabbricando così il *pane di casa* o di mistura, molto men facile a seccare del pane bianco.

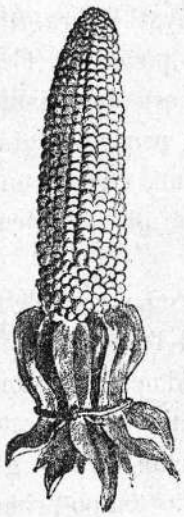
Orzo e avena. — L'*orzo* e l'*avena* sono coltivati sopratutto per l'alimentazione del bestiame; ma nei paesi poveri la loro farina serve altresì qualche volta a far pane. Queste due piante vigorose e robuste resistono ai massimi freddi, proprietà giustamente apprezzate dalle popolazioni settentrionali, che si nutrono volontieri d'avena mondata, e fanno servire alla fabbricazione della birra l'orzo in germoglio.

I grani d'orzo e d'avena, spogliati del loro inviluppo, sono detti perlati. L'*orzo perlato* ci viene dall'Olanda; come l'avena monda serve a far minestre nutrientissime. Il detto: « ruvido come il pane d'orzo » esprime bene quel che sia il pane fornito da questo cereale. Tuttavia questo pane fu il primo che mangiarono gli uomini, poichè l'orzo era coltivato in Egitto molto tempo prima del farro e del grano.

Riso. — Il riso non tiene gran posto nelle raccolte che si fanno annualmente sul nostro suolo. È pertanto uno dei più utili e diffusi cereali, dacchè i tre quarti dei popoli ne fanno loro nutrimento. Ma dal punto di vista igienico, il riso è un mediocre alimento, senza contare che la sua cultura nei terreni acquitrinosi favorisce considerevolmente l'endemia di febbri intermittenti e che forse bisogna cercare nelle vaste risaje asiatiche le vere cause di quelle epidemie di colera che decimano, di quando in quando, le popolazioni europee. Nelle famiglie si consuma una quantità di riso abbastanza considerevole, sia associandolo a vivande e salse succulenti, sia impiegandolo nella preparazione di focaccie, di creme e pappe generalmente stimate.

Mais. — Il mais, che per molti riguardi è preferibile al riso, viene coltivato in gran numero di località come pianta di fo-

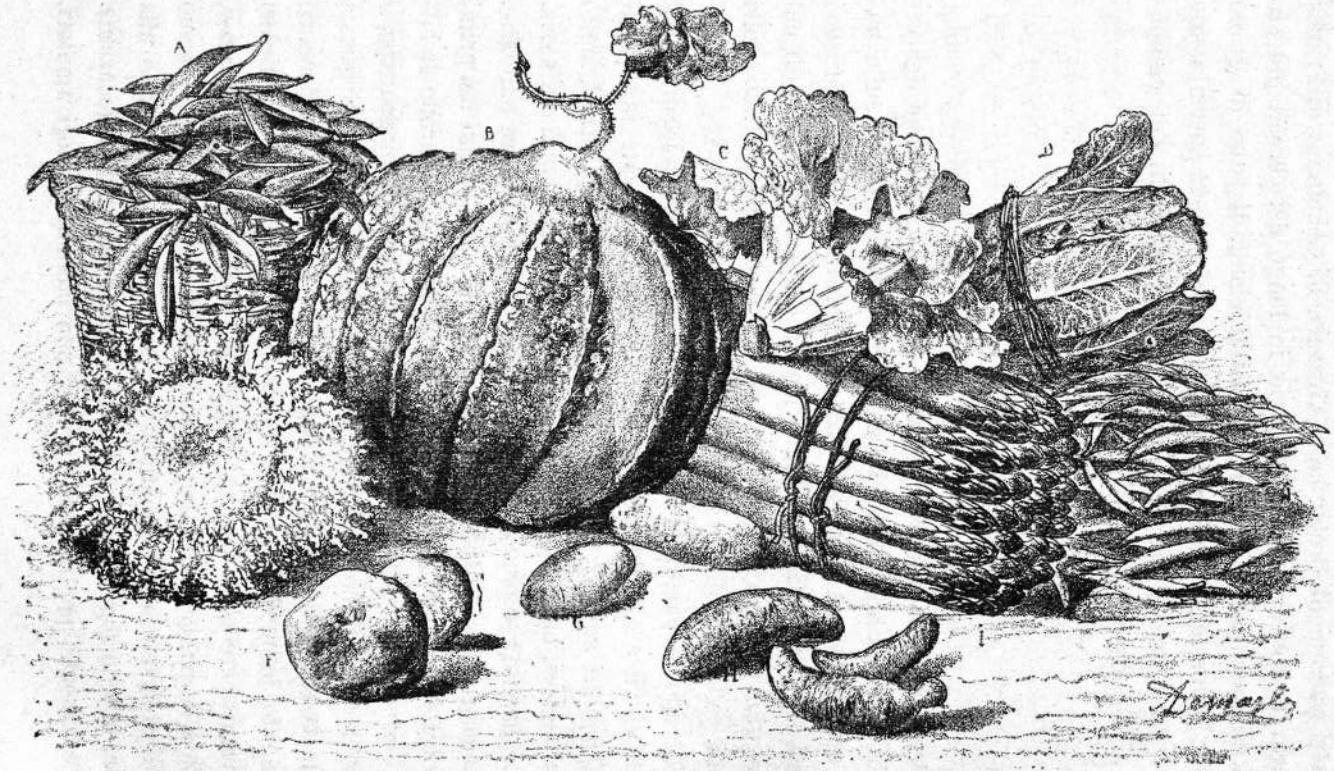
raggio; ma i grani grossi delle sue spighe forniscono agli abitanti di tutto il mezzogiorno d'Europa un'alimentazione salubre e delle più profittevoli. Alcuni autori hanno molto esagerato le qualità del mais, preconizzandolo come un sicuro preservativo dalla renella, dall'epilessia, dalla tisi polmonare. Altri, all'opposto, hanno preteso, del resto senza maggior ragione, che la fecula di questo cereale generasse disturbi digestivi e certe malattie interne, più gravi ancora. È vero che la farina di mais, spesso alterata da funghi parassiti come quella del grano, può occasionare la pellagra; ma quando è sana e recente dev' essere al contrario considerata come molto igienica, sia che se ne prepari quella pappa tanto nutriente designata, secondo i paesi, coi nomi di *polenta* o di *gande*, sia che se ne faccia, come nelle Lande, una specie di pane molle, disgraziatamente rapido ad ammuffire, che si fa cuocere al forno in terrine.



Pannocchia di mais.

Miglio. — Un ultimo cereale alimentare da segnalarsi è il *miglio* dalle lunghe spighe di cui gli uccelli son tanto avidi, ma che fornisce a dir vero una ben magra nutrizione all'uomo. Tuttavia, le sobrie popolazioni africane ne fanno un uso abbastanza frequente, e in certi poveri villaggi delle nostre contrade meridionali i contadini preparano con lardo e gran di miglio una frittura sostanziosa che non è sgradevole al gusto.

Saraceno o grano nero. — Malgrado la sua denominazione, il *grano nero* differisce dal grano solito molto più per i suoi caratteri che per il suo uso. Vien classificato dai botanici nella famiglia delle *poligonate*, e sembra originario della Persia, di dove pare che ci sia venuto dagli Arabi nomadi designati in quel tempo col nome di Saraceni. Il grano nero prospera nei terreni dove il frumento e la segale non vengono che a gran pena; così



L' ALIMENTAZIONE. — I LEGUMI.

A Piselli. - B. Popone. — C. Lattuga. — D. Lattuga romana. — E. Cicoria. — F. Patata. — G. H. Patate gialle e rosse. - I. Asparagi. — J. Fagiuoli verdi.

i nostri paesani di Bretagna, d'Alvernia, di Sologna e di Franca Contea, lo coltivano con vantaggio in luogo dei cereali più stimati, di cui otterrebbero raccolti insufficienti. Il pane di grano nero è indigesto, ma la farina del saraceno s'impiega specialmente in *gallette*, *torte* e *paniccie* che i robusti stomachi dei campagnuoli digeriscono a meraviglia.

LEGUMI.

Proprietà alimentari dei legumi. — La maggior parte dei vegetali commestibili furono successivamente conquistati sulla natura selvaggia; ma la coltura ha tanto modificato i loro caratteri ch'essi non rassomigliano più ormai alle specie primitive di cui il maggior numero si trova ancora nei nostri prati e nei nostri boschi.

Secondo la parte del vegetale che utilizziamo, i legumi, dal punto di vista alimentare, possono essere classificati in *legumi erbe*, *legumi radici*, *legumi fiori* e *legumi frutti*. I primi, molto più numerosi, hanno quasi tutti una grande importanza culinaria. Generalmente vengono impiegate le loro foglie più tenere e fresche.

Legumi erbe. — Il gruppo delle *lattughe* occupa uno dei primi posti tra i legumi erbacei. I Greci e i Romani coltivarono la lattuga comune, e Galieno, che ne faceva uso per procurarsi il sonno le dava il nome di « erba dei savii ». Le foglie di questa pianta contengono infatti un sugo bianco leggermente narcotico impiegato in medicina sotto il nome di lattucario. I giardinieri coltivano parecchie varietà di lattuga; tra le altre la *romana*, quella a *cespo*, la *riccia*, la *passione d'inverno*. Appena giudicano i piedi abbastanza sviluppati, essi li sollevano e li attaccano alla punta, così le foglie interne coperte imbiancano per soffocazione.

Le *cicorie*, per quanto durette, non contano minori amatori.

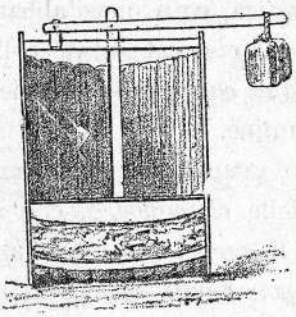
Derivano dalla gran *cicoria selvatica*, i cui fiori d'un bell'azzurro si mostrano d'estate sugli orli delle strade, e devono al loro amaro certe proprietà depurative che le han rese reputate tra il popolo. Orazio apprezzava la cicoria selvatica, oggi quasi abbandonata per la cicoria riccia, l'*escarola*, l'*endivia*, imbiancate colla soffocazione, e anche per la lunga *barba di cappuccino* che vien scolorata coltivandola d'inverno nelle cantine.

Gli *spinaci* stanno a capo d'un altro gruppo vegetale commestibile, appartenendo alla famiglia delle *chenopodee*, che si compone della *bietola*, una cui varietà, il *cardo*, passa per alimento sanissimo, dell'*atrepice* e della *porcellana*, che si mangiano in insalata o preparati nell'aceto. Gli spinaci sono di così leggero valore nutritivo da venir chiamati la « scopa dello stomaco ». Sono originari dell'Oriente e non si conoscono nei nostri paesi che da due secoli.

Dei diversi altri legumi erbacei che servono alla nostra alimentazione, parecchi si consumano ancora in quantità considerevole, così l'*acetosella* associata ordinariamente ai cibi più sostanziosi e da cui si estrae in alcune località il sale di acetosella; il *sedano*, stimolante aromatico il cui tipo selvatico è conosciuto sotto il nome di appio palustre; la *valeriana ortense* e il *macerone* o *smirnio* comune nei prati, nei giardini e nei colti; i cardoni che si coltivano all'incirca come i carciofi e di cui si mangia soltanto la costa delle foglie, il *crescione* finalmente, il salutare *crescione* di fontana, coltivato in grande nei dintorni di Gonesse per lo straordinario consumo che se ne fa a Parigi.

I *cavoli*, grazie allo spessore ed alla ricchezza nutritiva delle loro foglie, tengono il mezzo, dal punto di vista alimentare, tra le erbe e le radici leguminose. Il capo stipite comune di tutte le varietà conosciute è il *cavolo campestre*, che i preziosi servigi resi dai suoi discendenti devono far considerare come uno dei più utili legumi dei nostri giardini. Secondo la grossezza del garzuolo, lo stato

liscio o crespo delle foglie e la grossezza delle radici, si distinguono molte razze di cavoli: il *cappuccio*, il *riccio*, il *cavolo di Bruxelles* dalle mille teste, la *rapa* e il *navone* che si coltivano come legumi radici; il *cavolfiore* ed il *broccolo*, delicati e saporiti più d'ogni altro. I marinai mangiano altresì il *crambo marittimo* che cresce in riva al mare, e con questo e col grosso cavolo cappuccio di Germania, tagliato, salato e premuto in una botte si prepara su ambe le sponde del Reno il famoso *salcraut*.



Torchio di salcraut.

Legumi radici. — Oltre la rapa e il navone, che sono cavoli essi pure, i legumi radici comprendono molti altri vegetali alimentari.

La *barbabietola* è coltivata non soltanto per la tavola, ma sopratutto per la gran quantità di zucchero che contiene. Se ne conoscono tre varietà: la *rossa*, la *bianca* e la *gialla*. Quest'ultima è più specialmente riservata alla fabbricazione dello zucchero e dell'alcool.

La *carota*, giornalmente impiegata nelle cucine più ricche come nelle più umili, non è digeribile, finchè non ha raggiunto il suo completo sviluppo. Dopo indurisce e diventa legnosa. Le carote migliori ci vengono dalla Fiandra; le loro varietà si distinguono dal colore come quelle della barbabietola.

La *pastinaca*, insieme alla carota e al navone, fa parte ordinariamente del classico manzo lessato. Non tutti però ne amano il sapore; cosicchè, fuori che nelle nostre provincie meridionali, non la si coltiva per quest'uso. Nel numero di questi legumi, il cui uso è per così dire locale o relativamente ristretto, si può citare altresì il *sisaro*, la cui radice è molto zuccherina; la *scorzonera* e la *sassefrica*, buoni a mangiarsi soltanto d'inverno.

Ma la radice per eccellenza è la *patata*, questo tubercolo feculento che Parmentier importò dall'America e che fece accettare con tanta fatica ai suoi concittadini, benchè di tutte le piante che servono alla nostra nutrizione la patata sia la più facile a coltivarsi, la più produttiva e quella che dà all'agronomo i risultati più sicuri. Essa è nutriente, saporita, digeribilissima e si presta a tutte le possibili combinazioni culinarie. Una semplice raschiatura sotto uno zampillo d'acqua, la spoglia di tutta la sua fecula, e quest'ultima sostanza tra le mani dei chimici dà venti altri prodotti: il *glucosio* o zucchero di fecula, la *destrina*, il *siroppo* e l'*alcool di patata*, quest'ultimo troppo usato da alcuni anni, malgrado le sue proprietà tossiche, nella fabbricazione dell'acquavita e dei liquori.

Il *tartufo bianco* e l'*ignamo* offrono all'alimentazione radici eccellenti, ricchissime di fecula e di gusto buonissimo. Ma nessuno di questi legumi può sostituire con vantaggio la patata, così che in generale i coltivatori si attengono a quest'ultima.

Alcune piante liliacee dal profumo penetrante, come il *porro*, la *cipolla*, la *cipollina* e l'*aglio*, hannò altresì il loro posto distinto tra le radici commestibili. I bulbi del porro sono utilizzati nella confezione del lesso e di molte minestre; quelli della cipolla entrano con successo nella composizione delle salse più saporite; la cipollina e l'aglio, che si mangiano crudi nel mezzogiorno dell'Europa, non sono inpiegati nella cucina francese che in piccola dose e come condimento.

Il gruppo interessante delle radici alimentari si completa colla piccola famiglia dei ramolacci. Tanto d'inverno come d'estate il *rapanello roseo* è servito sulle tavole parigine; ma in provincia non lo si coltiva generalmente che durante la bella stagione. Il *rapanello nero* o *rafano*, di forte odore e di sapore piccante, è un energico stimolante di cui gli stomachi delicati devono far uso con moderazione.

Legumi fiori. — A tutta prima sembra inverosimile che un legume possa trovarsi in un fiore. Tuttavia il *carciofo* realizza questo fenomeno: è un fiore di cui si mangia la base carnosa delle brattee come pure il *ricettacolo* o *fondo* sul quale son fissate le foglie floreali. Crudi o cotti, i carciofi non hanno gran valore nutritivo, ma sono abbastanza stimati per il loro sapore affatto speciale.

L'*asparago*, semplice germoglio dalle foglie tenere, terminante in uno stelo ricco di succhi, occupa un posto a parte nel quadro gastronomico. Si raccomanda per le sue virtù rinfrescanti come per il suo buon sapore, e infatti nelle città e nelle campagne in primavera si fa ormai dappertutto un consumo straordinario di belli e grossi asparagi ottenuti con una delle più perfette coltivazioni.

Legumi frutti. — Il gruppo alimentare dei legumi frutti comprende i tipi più disparati. Vi si può annoverare, in una prima famiglia, le cucurbitacee d'ogni volume: *poponi*, le *zucche*, i *cetrioli* di cui la cucina trae partito in tanti modi. Il popone, benchè indigesto, quando è buono è rinfrescante e ottiene la miglior accoglienza su tutte le tavole. Le zucche entrano nella composizione di parecchie minestre; e se gli amatori dei cetrioli sono relativamente pochi, per contrario è illimitato il numero delle genti che sanno apprezzare il cetriolino in una salsa piccante.

Il *pomodoro* colla sua polpa acidula non è soltanto impiegato nella preparazione di belle salse rosse di cui la cucina odierna abusa forse troppo; ma intiero e farcito costituisce un cibo eccellente che si prepara spesso nel mezzogiorno della Francia.

Però di tutti i legumi frutti, quelli il cui uso è più generale appartengono senza contradizione alla classica famiglia delle leguminose. Qual è quel buongustajo che non attende con impazienza la stagione dei *piselli* e dei *fagiuoli verdi?* Saporiti, teneri e succulenti, essi vengono consumati freschi ogni anno in quantità

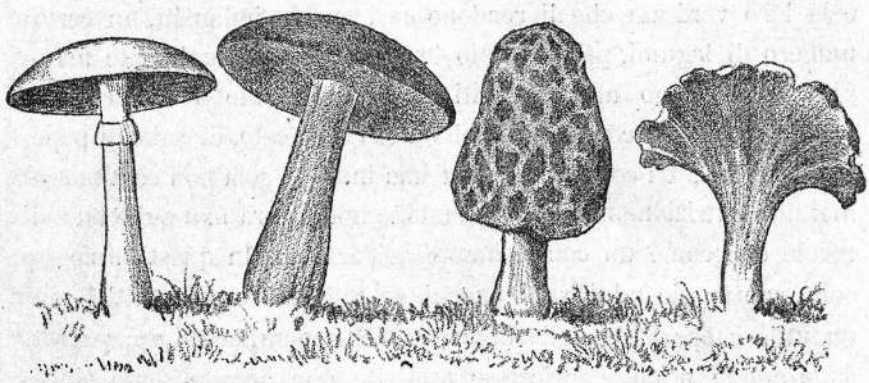
considerevoli. Grazie ai processi di conservazione, tanto perfezionati ai nostri giorni, si può inoltre procurarseli in ogni stagione presso i venditori di commestibili, benchè le loro conserve, rese verdi da sostanze chimiche, non abbiano più nè l'aroma nè il sapore dei legumi primaticci. Del resto, dopo alcuni giorni di essiccazione, la polpa verde delle grane leguminose si trasforma in una farina densa, azotata, nutriente, utile in molti altri impieghi a cagione delle sue alte qualità alimentari. I *fagiuoli*, i *piselli secchi*, le *fave*, le *lenti*, formano giornalmente nella cucina la base di nutrienti *minestre*, di sostanziose *guarnizioni*, di eccellenti *purè*.

Preparazioni culinarie dei legumi. — Malgrado il loro amaro e la loro verdezza che li rendono così spesso indigesti, un certo numero di legumi, per esempio le erbe, sono abitualmente mangiati crudi. Sono allora serviti in *insalata*, vale a dire conditi con un miscuglio complesso d'olio d'oliva, d'aceto, di sale, di pepe e di diversi altri condimenti; ma una insalata sola non costituisce mai una nutrizione molto succulenta, e non figura mai sulle buone tavole che come un complemento dell'arrosto. In quest'impiego, colle sue spezie ed i suoi succhi aciduli, può essere tutt'al più un utile cooperatore della digestione. È generalmente apprezzata dalle donne il cui capriccioso appetito non accetta senza ripugnanza la unta coscia di castrato o il *roastbeef* sanguinolente. Finalmente l'insalata colla sua freschezza e colle sue qualità detersive separa felicemente i forti sapori delle carni dalla scipitezza zuccherina del pospasto.

Non è meno comune l'uso di far cuocere i legumi, ed è generalmente nell'acqua che si opera la cottura. Oltre al rammollire notevolmente tutte le parti fibrose della pianta, l'acqua calda scioglie infatti o trasforma i principii acri da cui non vanno esenti anche i migliori legumi. Non soltanto essa ne sviluppa l'aroma e la sapidità, ma rende altresì tenere e friabili quelle foglie, quei

gambi e quelle radici che non sarebbero mangiabili senza una cottura prolungata. Dopo esser stati cotti, o per impiegare la parola tecnica, imbiancati nell'acqua, i legumi vengono accomodati nelle salse più differenti. Intieri, tagliati, spezzati, o ridotti in poltiglia, servono di guarnizione alle carni o compongono da soli graditi tramessi.

Funghi. — Solitamente nella cucina di famiglia non viene impiegato che il piccolo fungo bianco detto *agarico commestibile*, coltivato con tanto successo in ajette nelle cave dei dintorni di Parigi; ma molte altre buone specie possono essere colte in campagna, nei prati e nei boschi. A cagione però della pericolosa somiglianza che questi ultimi presentano con un certo numero

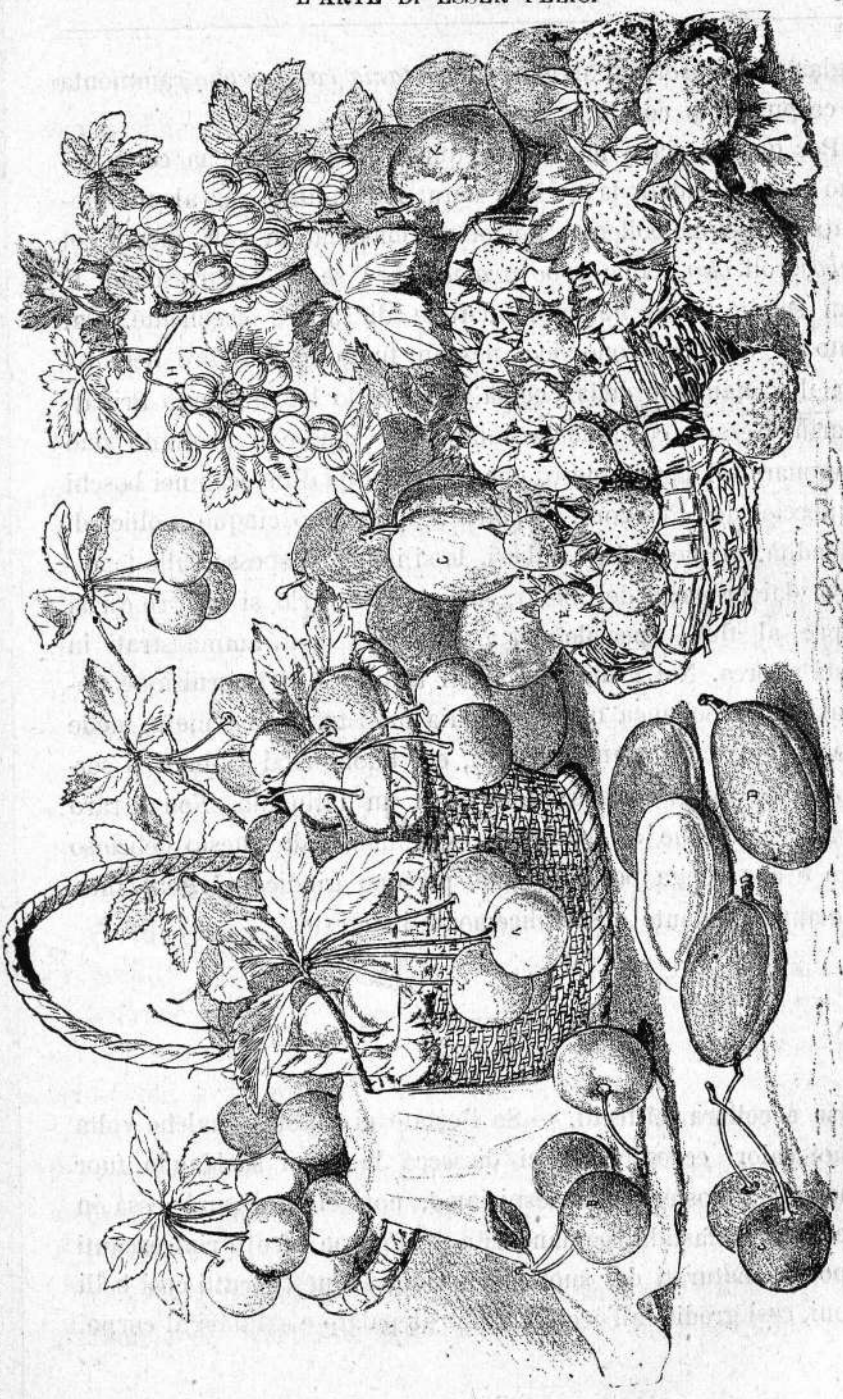


Funghi commestibili.

Oronzio. Boleto. Spugnola. Canterella.

d'altri funghi velenosi che crescono negli stessi paraggi, è essenziale, prima di raccoglierli o di farli cuocere, di saper infallibilmente distinguere i buoni dai cattivi.

È specialmente stimato il *ceppo ordinario* o *boleto commestibile* dal cappello largo, rossiccio, liscio superiormente e giallastro al di sotto; la *canterella* gialla e striata da nervature, l'agarico *prugnuolo* vicino del fungo d'ajella; il raro e delizioso *oronzio* il cui cappello è di un bel rosso aranciato; la *spugnola*



L'ALIMENTAZIONE. — I FRUTTI.

A. Ciliegie di Montmorency. — B. Ciliegie inglesi. — C. Ciliegie comuni. — D. Mandorle fresche. — E. Fragole silvestri. — F. Fragole ananas. — G. Prugne Regina Claudia. — K. Prugne di Damasco. — H. Ribes comune.

grigiastra dai profondi alveoli; la *clavaria ramosa* che rammenta un cespuglio di coralli.

Per quanto siano inoffensivi, questi funghi, appena colti, devono esser mondati, lavati con cura, indi gettati per alcuni momenti nell'acqua bollente. Poi si accomodano in vari modi: col *burro*, coll'*olio*, colle *erbe aromatiche;* se ne guarniscono le carni scipite, e se ne fanno frittate di sapore eccellente. Dal punto di vista gastronomico, nessun fungo è migliore del *tartufo*, il « diamante della cucina », come lo ha chiamato Brillat-Savarin. Nessun condimento infatti per sapore e profumo può paragonarsi al tartufo nero, che si raccoglie d'inverno nei boschi di quercie del Périgord. Sepolto a quattro o cinque pollici di profondità, al piede degli alberi, lo si indovina spesso dalle fenditure e dai crepacci del suolo; ma per scoprirlo si ricorre quasi sempre al fiuto speciale dei porci o dei cani ammaestrati in questa ricerca. Nei grandi pranzi il tartufo è la guarnizione obbligata della pollanca o della dindia arrosto. Se ne mette nelle salse, nelle galantine, nei pasticci, e i buongustai raffinati li servono anche interi sotto salvietta o in un intingolo. Non è raro allora il caso che si mangi eccessivamente di questo delizioso fungo e che venga poi da alcune persone giudicato riscaldante, stimolante, eccitante o semplicemente indigesto.

FRUTTI.

Uso e coltura dei frutti. — Se l'estate ci prostra qualche volta co'suoi calori eccessivi, se ci dissecca le fauci scaldando fuor di modo l'atmosfera che respiriamo, non ci compensa essa in parte di questi fastidii regalandoci a profusione i frutti rinfrescanti e saporiti, maturati dai suoi primi raggi? Questi frutti così belli e buoni, così graditi all'occhio, dolci al palato e salutari al corpo,

sono i benvenuti appena compajono nei nostri mercati e sono serviti sulle nostre tavole.

Pur troppo, non tutti possono andare nei boschi a coglier fragole, nè a cogliere ciliegie sull'albero, nè perdersi pei prati in allegra compagnia a scuotere i gravi rami dei prugni. Ma quando è giunta l'estate, ognuno può andare alla cesta d'un venditore e per pochi soldi empire un paniere di frutti eccellenti, componendosi sul momento uno dei pasti più igienici e gradevoli.

La produzione dei frutti è una delle ricchezze della Francia. Anche negli anni in cui i geli tardivi distruggono due terzi del raccolto, ne resta sempre abbastanza, non solo per il consumo locale, ma per spedirne altresì all'estero una buona parte. I soli verzieri o giardini da frutti occupano sul territorio nazionale una superficie di circa ottocentomila ettari; e nelle contrade più produttive, l'arboricoltura, oggi praticata da abili orticoltori, fa ogni anno grandi progressi.

Oltre che nei giardini degli amatori dove sono coltivati colla più gran cura frutti di tutte le specie e delle migliori varietà, si possono considerare in Francia due regioni pomologiche ben distinte; una al nord-ovest, l'altra al sud, e ciascuna produce, secondo le esigenze del clima, i suoi alberi speciali.

Frutti primaverili. — La fragola è coltivata ormai un po' dappertutto col miglior successo, e in Parigi giornalmente non ne entrano meno di trecentomila chilogrammi, dalla metà di maggio alla metà di giugno. Così, per poco che la stagione sia favorevole, le fragole sono frutti che ognuno può procurarsi sui mercati al minimo prezzo. Le primaticce ci sono spedite dalla Provenza in vasetti. Vengono quindi le fragole di Bordeaux; finalmente, in barche o vetture, quelle della Bretagna e dei dintorni di Parigi.

Colle ultime fragole fanno la loro apparizione i *lamponi* dal profumo più penetrante e soave, malgrado la loro polpa più

dura e meno facile a digerirsi; i lamponi che, secondo i poeti, fornivano nelle età mitologiche la soave e deliziosa ambrosia, cibo degli Dei.

Press'a poco nello stesso tempo e da tutte le parti ci viene l'acido *ribes:* il rosso, il roseo, il bianco, il nero e l'uva spina, più grossa, che una volta era impiegata come agresto per rinforzare il sapore dei pesci un po' scipiti.

Precoci e abbondanti più di tutti, quando sono sfuggiti ai primi geli, i frutti del gruppo dei prugni ci offrono fin dal principio della stagione molte specie stimate a buon diritto per la loro polpa delicata e sugosa.

Le prime sono le *ciliegie*, amate dai ragazzi non meno che dagli uccelli: le duracine, le dolciastre, le piccole o cuori di piccione, dolci e fresche alla bocca, che ci giungono specialmente dalla Guascogna e dalla Linguadoca; le belle ciliege di Montmorency, le amarasche e le inglesi dalla polpa agretta, vantaggiosamente coltivate sotto il clima di Parigi; la piccola visciola, comune nei nostri boschi allo stato selvatico, ma non utilizzata su ambe le sponde del Reno che nella fabbricazione del kirsch e d'altri liquori.

Vengono quindi le *prugne*. Sono saporite, dolci, carnose, esalano un buon odore di bengioino, soddisfano ad un tempo l'odorato ed il gusto e rallegrano la vista colla spolveratura zuccherina di cui sono coperte.

Da tutte le parti della Francia le prugne vengono spedite in mucchi a Parigi. Sgraziatamente quella fina polvere ambrata che le fa giudicare così delicate al gusto quando si possono cogliere dalla pianta, va perduta colla freschezza negli urti e nelle scosse del viaggio.

Insieme alle prugne sono spedite le *mandorle* e le *albicocche*, vicine prossime nella stessa famiglia, malgrado le loro profonde differenze di aspetto e di gusto. Si mangia la polpa succosa della

meliaca, dell'albicocca reale, e il nocciolo tenero e croccante della mandorla, delicata sopratutto quando il guscio è tenero.

Frutti estivi. — Generalmente, quando riceviamo questi buoni frutti, la primavera è presso a finire, ma appena i calori estivi cominciano a farsi sentire maturano a loro volta molte altre specie non meno squisite, che vengono a prender il posto delle prime.

Quali frutti, per esempio, più appetitosi delle magnifiche *pesche* dai colori di porpora e d'oro, le cui sfere vellutate sono così sapientemente disposte nelle mostre dei venditori di frutta? Non corre tosto l'acqua in bocca appena si guardano?

Ecco la vera pesca, la cui carne si stacca dal nocciolo, la durace dalla polpa aderente, quindi la pescanoce sprovvista di peluria e che molto rammenta col suo gusto e col suo aspetto la prugna.

Le prime pesche sui nostri mercati e sulle nostre tavole succedono alle albicocche. Da principio ci vengono spedite in gran numero dal mezzogiorno della Francia, e certe di esse godono a buon diritto un'eccellente riputazione. Ma in settembre è Montreuil che ci spedisce i suoi prodotti, e se la natura è qualche volta vinta dall'ingegno dell'uomo, bisogna convenire che non lo è mai tanto come nella produzione della mirabile pesca di Montreuil!

Dobbiamo anche a proposito di questo bel frutto fare una considerazione d'igiene? Ammettiamo che sembra qualche volta un po' pesante, un po' freddo allo stomaco, e che la sua digestione è forse in tal caso alquanto difficile. Ma di solito basta mangiarlo con vino e zucchero, perchè non presenti più alcuno di questi inconvenienti.

In ogni paese la stagione delle pesche è altresì quella dell'*uva*, che nei nostri climi matura dall'agosto al settembre. L'uva è un frutto dei più salubri, purchè sia ben matura e se ne faccia uso

moderato. Mangiata di mattina a digiuno è leggermente lassativa; soltanto quando la si mangia dopo il pasto è rinfrescante. Le varietà più specialmente coltivate per la tavola e le uve di pergola hanno minor azione sulle vie digestive che quelle di vigna destinate sopratutto alla fabbricazione del vino.

Sul mercato di Parigi, secondo la stagione, compajono le uve di tutte le regioni vinicole, fin dalla fine di luglio, l'Africa e la Provenza gl'inviano le loro specie primaticcie; quindi, verso la metà di settembre Thomery, la vera patria dell'uva bianca, colle sue spedizioni non fornisce alle nostre tavole meno d'un milione di chilogrammi di uva nello spazio di alcuni giorni.

Prendendo certe precauzioni l'uva può conservarsi in uno stato di freschezza relativa da un anno all'altro, e in campagna alcune famiglie usano a tale scopo appendere a diversi cerchi sul soffitto una parte della raccolta dei loro pergolati. In altri paesi, ma in Francia soltanto a Roquevaire, si preparano per il commercio le uve secche o *passole*, poste grappolo per grappolo in casse dopo aver fatto loro subire un'immersione in una lisciva aromatica seguita da un essiccamento prolungato al sole.

Lo stesso trattamento è generalmente applicato ai deliziosi *fichi* dalla polpa untuosa e zuccherata, che si raccolgono nei nostri dipartimenti meridionali e si conservano in casse. Insieme alle uve si spediscono anche molti fichi freschi di Provenza, di Linguadoca, di Spagna e d'Italia. Sono più grossi e più dolci, e precedono, ordinariamente, quelli che a forza di cure si ottengono nei dintorni di Parigi.

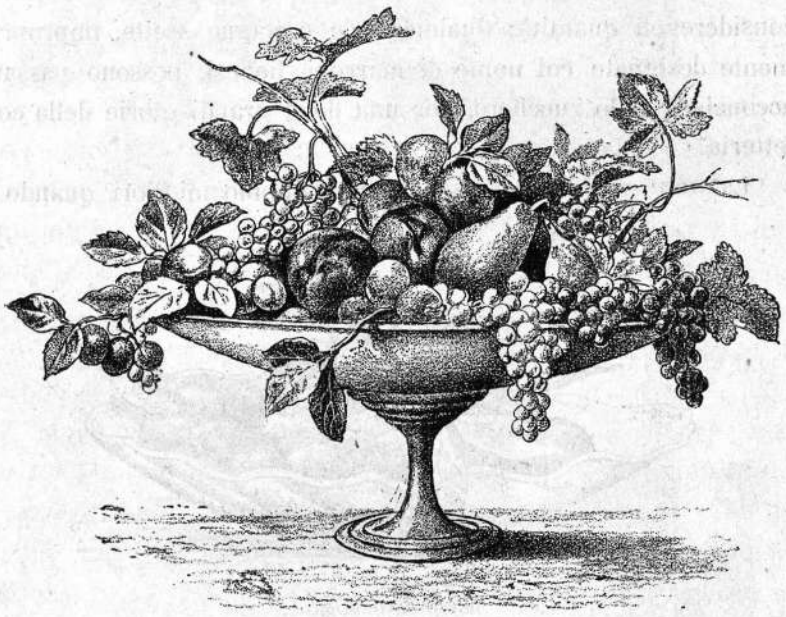
Frutti autunnali e invernali. — La vigna non può esser coltivata dappertutto; così nelle contrade dove non sarebbe possibile ottenere uve nè vini — come, per esempio, in Normandia — vengono piantati invece pomi e peri, che a fin d'estate danno buoni frutti ed eccellenti botti di sidro.

Le *pere* più rinomate per la tavola, le butirrose, le berga-

motte, le ruggini, le bugiarde, le carovelle e le moscatelle devono tutte a maturanza aver la carne fina, zuccherosa, aromatica, scioglientesi, non aver grumosità e non scricchiolare sotto al dente.

Le *mele* commestibili invece, anche le più dolci e profumate, come le macchiate, le calville ed altre devono conservare, benchè mature, una fermezza, molto apprezzata, a quanto sembra, dalle belle donne che le mangiano.

Dal punto di vista igienico, pere e mele procurano, a tutte le



Coppa di frutta.

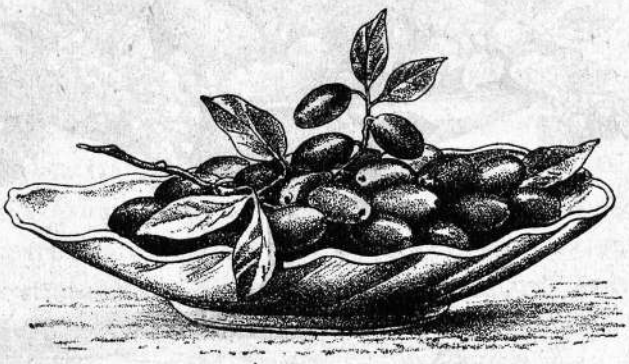
persone che le amano, un alimento salubre e rinfrescante. Molte loro varietà gradatamente tardive, presentano inoltre il grande vantaggio di fornire un pospasto gradevole dal principio d'autunno alla fine d'inverno.

Il vero frutto d'autunno e il più utile per combattere i rigori

invernali, è senza contradizione la *castagna*, che quasi tutto l'anno nel Limosino, in Alvernia e nelle Cevenne serve presso che esclusivamente all'alimentazione del contadino.

In quanti impieghi gastronomici o culinarii non può essere utilizzata la modesta castagna! La si mangia fresca e secca, bollita col guscio o senza, semplicemente cotta sotto cenere o bruciacchiata in una padella forata. La si mette in purè sugli arrosti; viene spesso mescolata alla farina, alle fecule, alla pasta di cioccolato. Quando viene l'inverno, a Parigi, i caldarrostai installati sugli angoli delle vie nei quartieri popolosi ne vendono considerevoli quantità; finalmente le castagne scelte, impropriamente designate col nome di marroni lionesi, possono passare, acconciate nello zucchero, per una delle grandi glorie della confetteria!

La *noce* e le *nociuole* sono senza dubbio migliori quando si



Hors-d'œuvre di olive.

mangiano fresche che dopo il loro essiccamento. Appena mature, le prime noci sgusciate vengono servite con sale, agresto e pepe. Quando sono secche si può restituire loro in parte la freschezza mediante un'immersione nell'acqua. Tale operazione non è possibile colle *nociuole*. Queste, insieme all'uva passola, ai fichi e alle mandorle, compongono il pospasto invernale, pallido ricordo

L'ALIMENTAZIONE. — I FRUTTI.

A. Uva bianca di Fontainebleau. — B. Frankenthal. — C. Moscato di Frontignan. — D. Nespole. — E. Pero butirro grigio. — F. Duchessa. — G. Pesche di Montreuil. — H. I. Calvilla rossa e bianca. — J. Noci.

dei vermigli frutti del settembre. Le avellane a pellicola rosea sono le nociuole più stimate.

Alcuni arbusti selvaggi ci forniscono altresì durante l'inverno altri frutti del resto poco cercati. Tali sono il *nespolo*, il *loto* e il *sorbo domestico*, tutti più o meno comuni nelle siepi e nei boschi. Le nespole appajono sui nostri mercati verso gli ultimi giorni d'ottobre. Come le bagole e le sorbe si mangiano sopramaturate e affatto molli. Sul litorale del Mediterraneo crescono certi alberi speciali a questa zona, l'*arancio* dai succhi rinfrescanti, il *moro*, il *pistacchio*, il *giuggiolo*, il *carrubo*, i cui frutti aciduli o pettorali sono utilizzati in molti modi dai farmacisti. Ma nel numero deve essere anche contato l'*olivo*, il quale nella sola Provenza fornisce parecchie varietà di olive, destinate alcune alla produzione dell'olio e altre ad esser conservate mediante successive immersioni in forti salse aromatiche. Queste ultime sono di grandissimo uso nella cucina e ci vengono servite ora semplicemente dissalate come *hors-d'œuvre*, ora come guarnizione intorno alla carne o in un pollo arrosto.

Preparazione dei frutti. — I frutti non sono mai così buoni come quando si presentano in tutta la loro freschezza e nel loro vero gusto sotto il gradevole aspetto dato loro dalla natura. Essi piaciono all'occhio non meno che alla bocca, e quando sono ben disposti con arte in una coppa elegante compongono la miglior decorazione d'una tavola ben servita.

Ma ogni anno nei nostri giardini e nei nostri orti i frutti sono prodotti in quantità così considerevole da non poter esser subito consumati. Si preparano quindi tutti quelli che non si possono conservare, secondo le loro dimensioni e le loro qualità, e se ne fanno ora *conserve* e *marmellate* destinate a un pronto consumo, ora *gelatine* e *confetture* a cui una cottura prolungata nello zucchero assicura una lunga conservazione. Vi sono pure frutti naturalmente molto zuccherini, come le prugne, i fichi e

l'uva, che basta far seccare al sole perchè sia impedita la loro alterazione; altri, come le cotogne e le albicocche, di cui si fanno paste gustosissime; altri poi, specialmente quelli di piccolo volume, come le ciliegie, le prugne, le noci, che si conservano nell'acquavita o di cui si fanno liquori e ratafià di famiglia.

CONDIMENTI.

Utilità dei condimenti. — Sia per necessità fisiologica, sia per abitudine, noi non ingeriamo i nostri alimenti senza aggiungervi una piccola dose di alcune sostanze più o meno sapide per rinforzarne il sapore o per addolcirne e correggerne il gusto.

In tutti i paesi e su tutte le tavole questi ingredienti sono indispensabili. Alcuni sono speciali a certe contrade, dove del resto sono perfettamente d'accordo col regime alimentare della popolazione, mentre altri, facilissimi a procurarsi dappertutto, sono d'un impiego generale nella cucina di tutti i popoli civili.

Secondo la loro natura e le loro proprietà fisiologiche, i condimenti esercitano un'azione affatto diversa sopra i nostri organi digestivi. Ve ne sono di *salini* i quali non concorrono meno alla nutrizione che alla digestione; ve ne sono di *acidi* che rinfrescano, di *grassi* che riscaldano bruciando nei tessuti, di *zuccherini* che piaciono alla bocca, ma che nauseano lo stomaco, e di *aromatici* dal sapore forte che producono una viva eccitazione sulle vie digestive.

Sale. — Il sale marino è il più usato dei condimenti e dal punto di vista dell'igiene non serve soltanto a rinforzare il sapore delle vivande, ma ha una parte importantissima nella nutrizione e noi non potremmo sopprimere il suo uso senza provare i più gravi inconvenienti. Il sale infatti sembra essere uno degli elementi essenziali del sangue. Dà ai muscoli la forza ed allo sto-

maco i succhi digestivi necessari alla perfetta cozione degli alimenti ingeriti. Nel nostro regime quotidiano noi non ne consumiamo meno di dodici o quindici grammi, e certamente sarebbe utile che le persone delicate, i ragazzi e le donne, ne assorbissero anche di più.

Il sale viene estratto in un grande numero di località dalle acque del mare o dalle saline termali e si trova in commercio ora allo stato di cristalli grigiastri costituenti il *sale di cucina* o *sal grigio*, ora allo stato di grani bianchi molto più puri, riservati per la tavola.

Per quanto sembri perfettamente lavato, è raro che il sal marino sia unicamente composto, come dovrebbe essere, di cloruro di sodio. Spesso vi si trovano in quantità notevole il joduro di potassio, il solfato ed il cloridrato di magnesia, il solfato di soda. Ma queste sostanze sovente utilissime non possono mai alterare le proprietà alimentari del prezioso condimento. Lo stesso non può dirsi delle polveri miste più o meno di microbii che si depositano giornalmente sul sale di tavola esposto all'aria dei nostri appartamenti. Le saliere a coperchio impediscono questo modo di propagazione dei germi perniciosi; esse dovrebbero essere adottate in tutte le famiglie.

Saliera a coperchio.

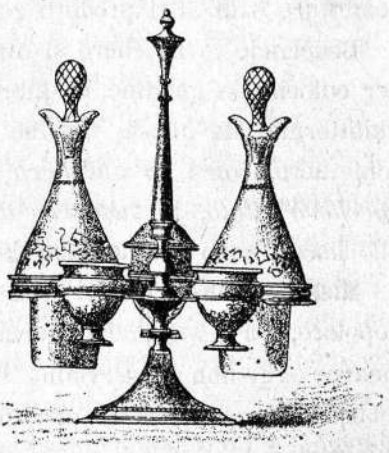
Aceto. — Il buon *aceto*, gradevolmente acido, trova il suo impiego nella preparazione delle insalate e delle salse brusche. Serve inoltre a marinare le carni e più ancora a conservare la frutta acerba o le sommità dei vegetali: cipolle, capperi, cetrioli, pannocchie di mais, che compongono, secondo i loro miscugli e le loro varietà, varie conserve.

Eccellente in tenue dose per stimolare le funzioni digestive, l'aceto può occasionare gravi disordini gastrici quando se ne fa abuso, e questa sciocchezza sgraziatamente è commessa assai

sovente dalle giovinette abbastanza ingenue per credere che l'aceto faccia dimagrare. Oggi specialmente in cui invece del vero aceto di vino non si trova più in commercio sotto questo nome che detestabili miscugli d'acidi irritanti, non saranno mai troppi gli sforzi per abituarsi a servirsene con moderazione in tutti i preparati culinari.

Olii. — Per quanto in apparenza vi possa essere antipatia tra un corpo grasso e un acido, si mescola spesso l'olio all'aceto nella cucina, e le diverse combinazioni che si ottengono in tal modo non mancano d'essere gradevolissime al gusto. S'impiega per lo più l'olio d'*oliva*, ma in campagna e nelle modeste famiglie si usano gli olii di *noci* e di *nociuole*, l'olio di *papaveri* o di *ravizzone*, e in certe contrade l'olio di *sesamo* o quello di *mandorle dolci*.

Nell'olio si conservano in oltre un certo numero di alimenti: il tonno, le acciughe, le sardine; finalmente, in tutti i paesi ove il burro ed il grasso sono rari, specialmente nel mezzogiorno della Francia, i legumi e le carni sono conditi esclusivamente coll'olio.



Oliera.

Questa cucina, indigesta e sgradevole a quelli che non ne hanno l'abitudine, è apprezzatissima dai meridionali, quando per altro sia fatta con olio di buona qualità che non senta il rancido. Per il servizio della tavola si usa empire di eccellente olio d'oliva un ampollino dell'oliera, riserbando di solito il secondo all'aceto. L'olio *vergine*, di un colore verde chiaro, è preferibile a tutti gli altri; sventuratamente però esso è quasi sempre misto ad olii inferiori di papavero e anche di ravizzone.

Zucchero. — Lo *zucchero*, uno dei condimenti più usuali, tiene un posto importante nella nostra alimentazione quotidiana. Infatti oramai esso non serve soltanto come un tempo a correggere l'amarezza o la scipitezza di certe vivande: esso forma la base altresì di tutti i prodotti della pasticceria e della confetteria; entra in proporzione considerevole nei liquori, nei gelati, nelle conserve, nelle gelatine e tramessi d'ogni specie. Tuttavia facendone abuso, lo zucchero non manca di occasionare col tempo sgradevoli accidenti. Esso irrita e rammollisce le gengive, allega e caria i denti, impasta la bocca, deprava il gusto, nausea lo stomaco e determina un viva sete. A motivo del buon mercato relativo a cui è possibile ottenerlo, oggi non si fa uso quasi più che dello zucchero cristallizzato di *barbabietola*, bianco e dolce come lo zucchero di *canna*, il quale trionfa sempre nei luoghi di produzione. Lo zucchero greggio, un tempo usitatissimo nelle piccole famiglie, ora non è mai impiegato che nella preparazione industriale delle confetture e di altri prodotti zuccherati.

Bruciando lo zucchero si ottiene lo zucchero cotto, impiegato per colorire le gelatine, i liquori, alcune paste e focacce, ed altre ghiottornie. Ma queste diverse composizioni dovute all'arte del confettiere, come lo *zucchero candito*, lo *zucchero d'orzo*, lo *zucchero filato*, lo *zucchero di pomi*, tutte più o meno dolci alla bocca, sono ben lontane dall'essere buone per lo stomaco.

Miele. — Mostacciuolo. — Prima che lo zucchero diventasse popolare, era il *miele* che teneva, almeno in parte, il suo impiego, mentre oggi non lo serviamo sulle tavole che eccezionalmente, sebbene sia ancora assai gustato da alcune persone, specialmente dai ragazzi.

In *favi*, appena tolto dall'alveare, il miele è particolarmente appetitoso e saporito; ma in commercio lo si trova specialmente in vasi, sbarazzato della cera degli alveoli, e più o meno depurato, se pure non falsificato. Fra i mieli delle varie provenienze

si stimano specialmente quelli di Narbona e del Gâtinais, di un bel giallo biondo e quasi incoloro, quello di Chamonix, di un bruno fulvo, infine il classico e famoso miele del monte Imetto, che a dir vero deve essere ben difficile ormai a trovarsi dai nostri droghieri.

Rinfrescante e anche lassativo, il miele può talvolta esser malefico, a quel che pare, se le api hanno foraggiato su fiori velenosi; le sue proprietà alimentari, del resto, si ritrovano integralmente nelle diverse preparazioni dove entra in quantità notevole, particolarmente nel *mostacciuolo*, la cui fabbricazione è molto più complessa di quanto si potrebbe supporlo.

Infatti è complicata l'operazione di far cuocere a fuoco vivo l'enorme quantità di miele necessario alla composizione della pasta e di versarlo bollente sul fiore di farina destinato ad essere incorporato con lui. Il miscuglio deve farsi in una madia, per mezzo di una spatola o di un cucchiajo di legno che si agita fortemente finchè la massa sia perfettamente omogenea e coesiva. Si lascia allora riposare e raffreddare la pasta, quindi, prima di riprenderla e manipolarla, vi si aggiunge un gran bicchiere di latte addizionato con una minima quantità di potassa. La s'impasta allora a due mani nello stesso modo che fanno i fornai, e terminato il lavoro se ne fa del mostacciuolo, secondo il gusto del momento, focacce tonde o quadrate, biscotti o figure di omicini.

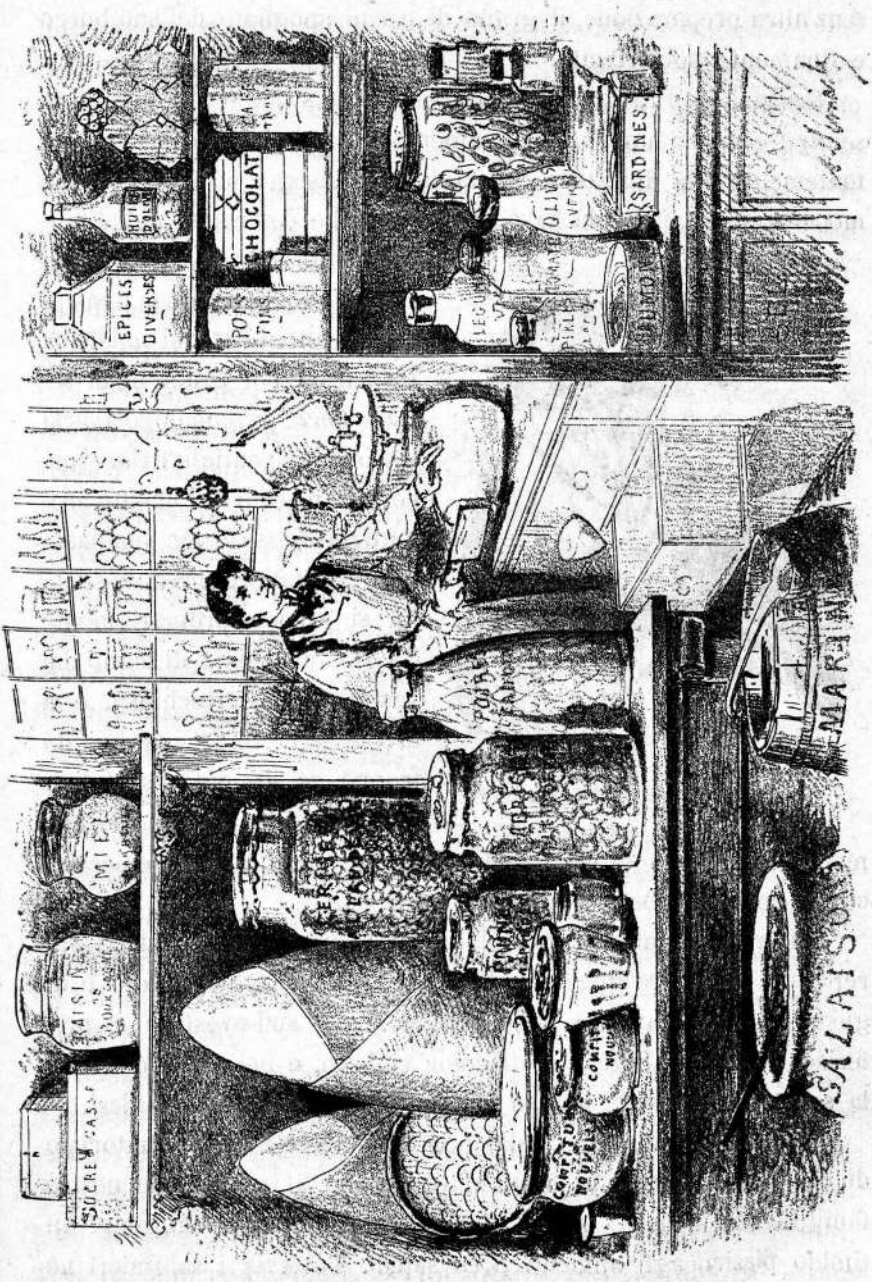
Cioccolato. — Collo zucchero e gli aromi del cacao che gli danno il suo sapore speciale, il cioccolato non è un alimento di minor valore per la fecula di cui è composto. Lo si mangi o lo si beva, esso è sempre un utile confortante, e in certi paesi, specialmente in Italia e in Ispagna, intere popolazioni ne consumano giornalmente in tale quantità da poter presso a poco, senza inconveniente, sopprimere ogni altro nutrimento. In Francia, dove la popolazione è meno sobria, il cioccolato non è servito che come colazione mattinale, o viene offerto nelle serate mondane

cotto col latte o coll'acqua. Però lo si impiega con vantaggio anche nella confezione di varie creme, focacce e paste generalmente apprezzatissime.

I grani in forma di mandorle dell'albero del cacao, ci vengono spediti in Europa dall'America centrale e dal vasto bacino delle Amazzoni. Dopo una torrefazione leggiera, essi vengono pestati a caldo con zucchero aromatizzato finchè le due sostanze formino una pasta abbastanza omogenea. In questo stato esso è pronto perchè se ne possano empire le forme, nelle quali, senz'altra manipolazione, il cioccolato si termina e raffredda.

Fiori e frutti dell'albero del cacao.

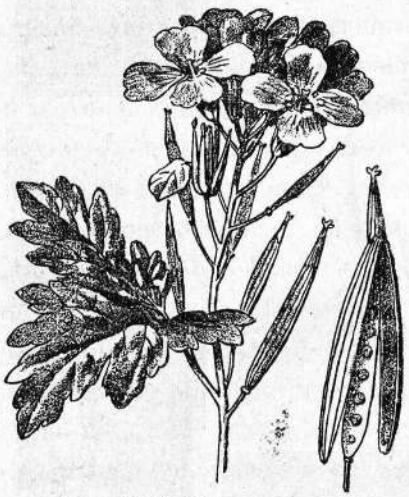
Malgrado che la coltura del cacao sia oggigiorno estesissima, la carezza relativa de' suoi grani fanno sì che sovente venga falsificato il cioccolato con diverse fecule o farine che lo rendono spesso indigesto e pastoso. Gli industriali poco scrupolosi danno il sapore a quei miscugli sprovvisti d'ogni qualità nutritiva coi grani di cacao di ordine scadente o colle scorie ed i gusci torrefatti. Gli inglesi, per evitare questa frode, impiegano spesso,



L'ALIMENTAZIONE. — SPEZIE E CONSERVE ALIMENTARI.

senz'altra preparazione, il grano di cacao spogliato del suo burro e finamente polverizzato.

Senape. — Fra tutti i condimenti aromatici e stimolanti, la *senape* eccita a un tempo vivamente all'appetito e concorre potentemente alla digestione. Tuttavia, non bisogna usarne che con moderazione, perchè la viva irritazione che determina sulla mucosa dello stomaco può occasionare rapidamente la dispepsia o altri disturbi gastrici. Preparata coi grani della *senape nera*, pestata dopo averla lasciata per ventiquattr'ore macerare in aceto fortemente aromatizzato, essa forma una pasta chiara di sapore piccantissimo. La si prende ordinariamente con un cucchiajo di legno dai vasetti dov' è rinchiusa, e a tavola se ne impregnano i cibi troppo scipiti e le carni bollite, di mano in mano che si mangiano. Si conoscono anche varie *salse forti* e *tartare* per accompagnare il pesce e gli alimenti freddi.



Fiori e frutti della senape nera.

Malgrado numerose imitazioni, la senape più piccante e più reputata è sempre quella di Digione di un bel color giallo e di gusto ardente; tuttavia nelle provincie del sud-ovest le si preferisce la senape di Brives, di color violetto, e nei paesi del nord la senape in polvere, in uso da gran tempo presso gl'inglesi.

Pepe. — Usitatissimo dalle popolazioni della zona equatoriale di cui stimola tutte le funzioni organiche, il *pepe* nelle nostre famiglie non è usato che in fina polvere, di cui si aggiunge un timido pizzico agli alimenti poco sapidi. Tuttavia i salumieri ne

mescolano i granelli intieri alla carne dei salami, oppure lo impiegano semplicemente pestato. Sotto questa forma infatti il pepe conserva tutte le qualità aromatiche che la macinatura gli fa perdere; così sarà meglio a tavola macinarlo da sè stessi con un macinino e rinunziare alla polvere irritante delle drogherie, in cui i grani del vero *pepe nero* sono in parte sostituiti da quelli della senape.

Pimento. — Cannella. — Garofano. — Molti aromi ancora oltre il pepe trovano il loro impiego nella cucina de vari popoli; ma ciascuna di queste sostanze si raccomanda meno per le sue proprietà stimolanti o digestive che per il suo profumo speciale. Il *pimento rosso* o *pepe lungo* dei nostri climi ha un sapore bruciante e viene spesso preparato nell'aceto coi pickel o cogli aschard; la *cannella*, seconda scorza del *lauro di Ceylan*, è impiegata nella preparazione dei tramessi zuccherati, dei vini caldi e delle pozioni cordiali; il *chiodo di garofano*, bottone florale d'un *mirto* delle Molucche, dà a certe salse un sapore molto buono.

Zenzero. — Noce moscata. — Nei nostri tempi i tedeschi, e specialmente gl'inglesi, fanno un grande consumo dell'*amomo zenzero*, di cui importano la radice dall'India e dall'Arcipelago giavanese. Essi ne mettono negli alimenti dov'è meno necessario, e perfino nelle bevande, tal quale come i nostri padri mettevano dappertutto la *noce moscata*, quando questo frutto aromatico, raccolto sui' *lauri* delle isole Amboine, sembrava indispensabile ai nostri cuochi.

Conserve alimentari. — Non è per un semplice interesse commerciale, come si potrebbe credere, che gli uomini hanno sempre avuto l'abitudine di accumulare le provvigioni e si sono sforzati di preservarle da ogni alterazione per il maggior tempo possibile. Quest'usanza è realmente l'espressione d'un vero istinto, d'un bisogno che risulta dell'imperiosa necessità in cui siamo

d'avere a nostra disposizione in ogni tempo un nutrimento sufficiente. Perfino certi animali hanno la previsione di raccogliere per i giorni di carestia e per la stagione invernale grani e frutti, che introducono sotto terra al riparo dell'aria e dell'umidità, come noi chiudiamo i cereali dentro i sotterranei negli anni di raccolta abbondante.

Questo istinto, trasmesso ereditariamente di generazione in generazione, non poteva mancare di svilupparsi nella razza umana. È così che anche presso i popoli primitivi, i costumi dei quali ci son resi fedelmente dai moderni selvaggi, l'arte di conservare le carni seccandole al sole era già conosciuta.

In America infatti gl'Indiani ancora adesso non trattano in altro modo la carne dei bisonti e dei buoi, per ottenere il famoso *pemmican* o il *tajaso* che forma la base del loro regime. Gli Arabi d'Africa non hanno miglior mezzo per approvvigionarsi di carne di montone; finalmente a Terra Nuova col solo essiccamento del merluzzo all'aria ed al sole si prepara lo *stoccofisso* di cui si nutrono i coli e i negri.

Ora, bisogna convenirne, il semplice essiccamento delle carni non costituisce che il meno pratico ed il più grossolano dei procedimenti attualmente in uso. Esso dovette essere per tempo surrogato nei paesi freddi dall'*affumicamento* e sul litorale dei mari dalla *salagione*, che oggi assicurano all'uomo, in qualunque tempo e in qualunque luogo si trovi, un'alimentazione ricostituente e saporita. Così bisognerebbe valutare oramai in milioni e miliardi di chilogrammi l'enorme quantità di carni salate o affumicate che si consumano annualmente in tutti i paesi dalla parte più interessante della popolazione: i contadini, i marinai, i soldati, gli operai delle città e delle campagne.

Senza considerare la loro estrema importanza dal punto di vista commerciale e le inapprezzabili risorse che offrono all'alimentazione pubblica, questi ultimi metodi rispondono veramente

come conservatori delle sostanze commestibili, allo stato attuale della scienza? No, senza dubbio; perchè dopo le recenti scoperte sulle vere cause della fermentazione e decomposizione delle materie organiche, siamo forzati a riconoscere che la salagione e l'affumicamento non sono ancora che processi affatto primitivi.

Oggi è incontestabile, come hanno perfettamente dimostrato i lavori di Pasteur, che soltanto i corpuscoli in sospensione nell'atmosfera, i microbii ed i loro germi, determinano queste alterazioni. Soltanto queste polveri animate che ondeggiano invisibili intorno a noi, secondo la loro specie e la natura del mezzo che le riceve, fanno inacidire, cagliare, alterare, fermentare, muffire, imputridire tutte le sostanze liquide o solide di cui facciamo più o meno uso pel nostro sostentamento quotidiano.

Dopo queste indicazioni così precise, che cosa bisogna fare dunque per conservare gli alimenti, per impedire che si guasti quello che si mangia e si beve?

Semplicemente preservare queste sostanze dai fermenti suscettibili di alterarli, e per ciò distruggere prima in loro col calore tutto ciò che possono contenere, poi sottrarle assolutamente dal contatto dell'aria o aggiungere ad essi in dose bastante un agente che non permetta più lo sviluppo d'alcun germe nocivo.

È questo il *processo di Appert*, del resto eseguito perfettamente dalle nostre massaje quando fanno, all'occasione, cuocere a bagnomaria una salsa, una crema, un manicaretto. Le conserve di legumi, le sardine, il tonno marinato, che figurano ogni giorno sulle nostre tavole, non sono stati preservati in altro modo dall'alterazione. Anche i vini di qualità mediocre, molto soggetti, come si sa, a vere malattie che li guastano o li inacidiscono, possono venire garantiti, secondo il metodo Pasteur, da un semplice riscaldamento a 60° che distrugge in loro ogni elemento di fermentazione, ogni lievito pericoloso.

Ma forse è più semplice ancora, e sopratutto più spedito, quando

si tratta di conservare una certa quantità di liquido, mescolarvi alcuni grammi di una di quelle sostanze preservatrici giustamente designate oggi col nome di *antifermenti*. I più raccomandabili a questo riguardo sono l'*acido borico*, il *borato di soda* o *borace*, e l'*acido salicilico*, perchè non hanno nessun gusto, nessun odore che li tradisca, e nessun inconveniente per la salute pubblica quando sono impiegati nelle giuste proporzioni.

Grazie alla *salicilazione*, una enorme quantità di vino, di birra, di sidro vengono conservati ogni anno o sono spediti a grandi distanze senza che perdano nulla del loro valore. La diffusione di questo processo, saggiamente regolata dalla legge, non sarebbe dunque meno utile al commercio e all'industria che all'economia domestica.

BEVANDE.

Ufficio fisiologico delle bevande. — Come e forse più della fame, la *sete* è uno dei bisogni imperiosi nel nostro organismo, un impulso naturale che si potrebbe definire « l'appetito per le bevande ».

Bisogna bevere infatti per mantenere al sangue circolante nei vasi lo stato fluido necessario alla rapidità della sua corsa. Bisogna bevere per restituirgli la grande quantità d'acqua che i reni gli tolgono e che esso perde inoltre per le glandole sudorifere in tanto maggior quantità quanto più fa caldo. Bisogna bevere finalmente durante il pasto, ma bevere a sorsi, secondo il precetto dei nostri vecchi, per assicurarsi una buona e facile digestione.

Dal punto di vista igienico e fisiologico, l'acqua pura è la migliore delle bevande. Ma non essendo facile procurarsi da per tutto la bella acqua pura, da molto tempo la umanità golosa ha imaginato di sostituirle altri liquidi non meno gradevoli

e più fortificanti: il vino, la birra, il sidro e altri liquori fermentati.

A tavola per mangiar bene, digerir bene e riparare completamente le spese dell'organismo, un liquido alcoolico preso in dose moderata, per esempio il vino tagliato con acqua, è certamente la bevanda per eccellenza, tonica e rinfrescante.

Ma non si beve soltanto ai pasti. Appena i saggi, così rari ai nostri giorni, possono essere regolati e sobrii a questo punto. Si beve anche, sopratutto d'estate, per calmare la sete ardente provocata dal menomo esercizio o dalla minima elevazione di temperatura, quando il tempo si mette al temporalesco e non un soffio traversa la soffocante atmosfera.

Bevande igieniche. — In queste condizioni, che cosa bisogna bevere dunque? E, prima di tutto, da che deriva che la sete è così grande quando fa caldo?

A quest'ultima domanda è facile rispondere. È il sudore, come si può indovinarlo senza essere un gran fisiologo, che determina e sovreccita la sete. Colla traspirazione infatti il sangue perde una parte notevole dell'acqua che lo fluidifica, e l'urgente bisogno di bevere che si manifesta allora non è, per così dire, che il grido del sangue spogliato, il quale domanda istantemente che gli sia resa l'acqua perduta.

Tutto il problema dell'estinzione della sete consiste dunque nel restituire di mano in mano al sangue l'acqua che perde; e la buona acqua chiara è quella che fa perfettamente all'uopo. Ma la fisiologia, per quanto sia rigorosa e severa, non esige che ci teniamo sempre all'acqua pura. Essa dimostra anche che l'escrezione del sudore è una funzione faticosa e ammette quindi benissimo che se l'acqua è destinata a spegnere la sete, non è male che ad essa venga aggiunto un principio avente principalmente per scopo la riparazione delle forze. Da ciò si può ragionevolmente concludere che la miglior bevanda di cui si possa

fare uso durante i calori è quella che possiede insieme le facoltà toniche e rinfrescanti.

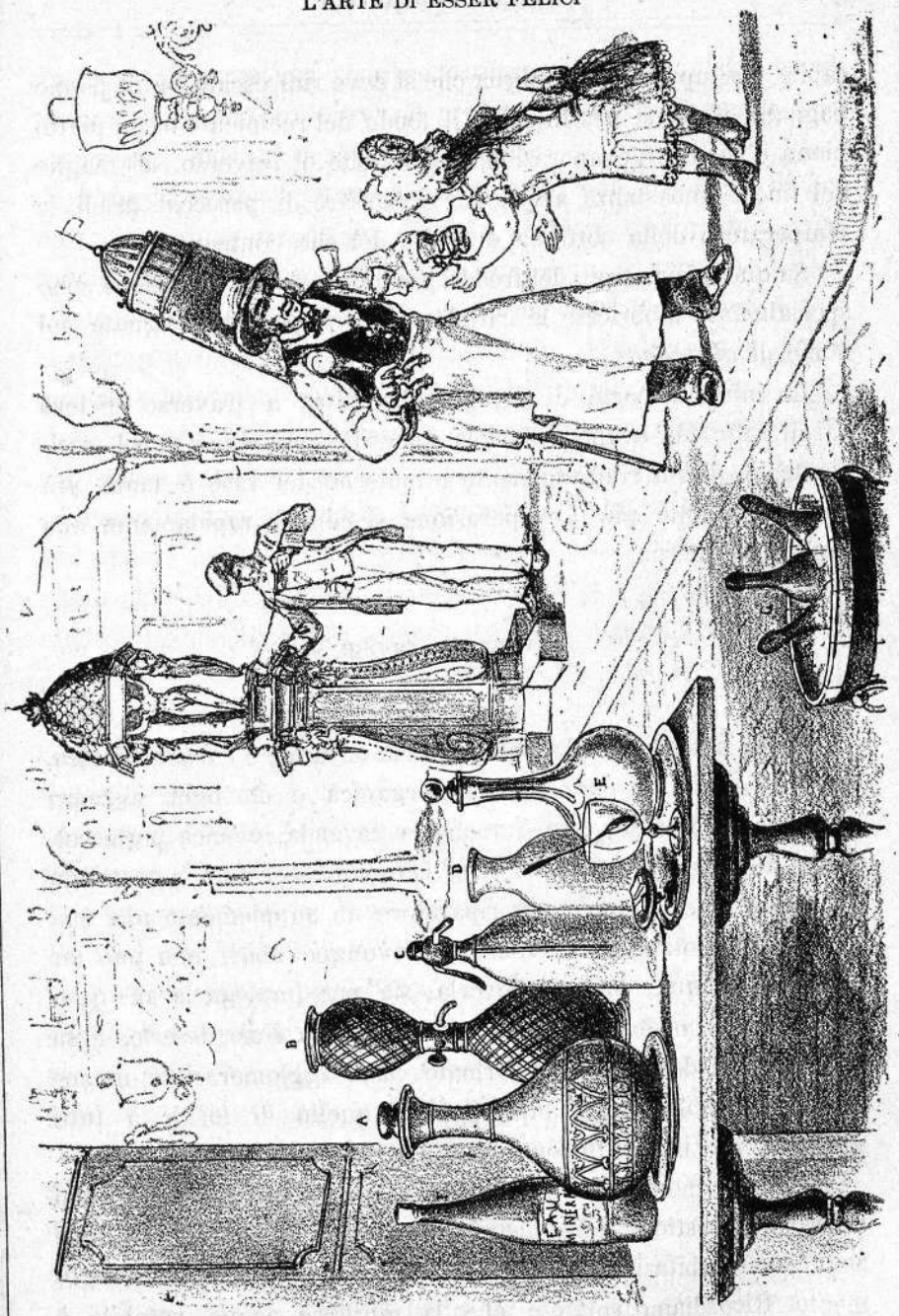
Sotto questo rapporto, l'acqua zuccherata, la birra, le conserve diluite, le limonate più o meno gasose il cui consumo giornaliero è tanto grande, non rispondono che imperfettamente al doppio intento, perchè contengono una proporzione d'acqua troppo considerevole e non servono, per così dire, che a prolungare la traspirazione senza fornire al corpo il menomo elemento di resistenza. Al contrario, il vino, il caffè, l'acquavite, i liquori aromatici, come il curaçao, la menta, l'anisetta, ecc., convenientemente mescolati con acqua, mentre combattono la sete sostengono la tonicità muscolare e nervosa che il sudore continuando indebolirebbe.

Bevande fresche. — Quando si ha realmente sete, non basta sapere che cosa bisogna bevere; bisogna inoltre che quello che si beve sia almeno fresco.

Il mezzo più semplice per riuscire, quando è facile procurarsi il ghiaccio, è quello di metterne un grosso pezzo nel proprio bicchiere, o nel liquido da rinfrescare. Se il ghiaccio è impuro o che la bevanda non possa essere diluita, si immergono le bottiglie in un secchio pieno di ghiaccio pesto, abbastanza a lungo per rinfrescare o congelare in parte i liquidi che contengono.

Benchè d'estate una bevanda ghiacciata sia gradevole, bisogna riconoscere nondimeno che, specialmente in tempo d'epidemia, essa non va esente da pericoli. Fortissime coliche, o anche uno strozzamento dell'intestino possono essere determinate dall'ingestione d'una bevanda troppo fredda.

È quindi più prudente tener semplicemente le bevande in un luogo fresco, a meno che per eseguire una singolare esperienza di fisica divertente non si preferisca esporla in pieno sole durante una giornata caldissima. In questo caso, a dir vero, è indispen-



L'ALIMENTAZIONE. — BEVANDE ACQUOSE.

A. Alcarazas o caraffa di evaporazione. — B. Gazogeno. — C. Sifone seltz. — D. Caraffa rinfrescata. — E. Acqua zuccherata. — F. Acqua minerale. — G. Bottiglie in ghiaccio.

sabile inviluppare la bottiglia che si deve rinfrescare in un panno bagnato, il quale peschi come il fondo del recipiente in un piatto pieno d'acqua. L'evaporazione del liquido a traverso le maglie del lino è abbastanza attiva per abbassare di parecchi gradi la temperatura della bottiglia e quella del suo contenuto.

Su questo principio del freddo prodotto per l'evaporazione sono specialmente fabbricate le caraffe di terra porosa designate col nome di *alcarazas*.

La minima parte di liquido che filtra a traverso le loro pareti raffredda evaporandosi la quantità che rimane nel recipiente, e questo rinfrescamento all'interno del vaso è tanto più notevole quanto più l'evaporazione si compie rapidamente alla superficie esterna.

BEVANDE ACQUOSE.

Acqua potabile. — La sola bevanda naturale è l'*acqua*. Fresca, pura ed esente da ogni materia organica e da ogni sostanza minerale in eccesso, essa è anche la bevanda igienica per eccellenza, almeno per l'uomo cui un lavoro esagerato non costringa a cercare in un liquido più riparatore un supplemento alla sua nutrizione quotidiana. — L'uomo, dovunque abiti, non può far senza dell'acqua, sia per beverla, sia per impiegarla in qualunque altro modo. Le contrade dove manca sono deserte, e su tutti i punti dove si sono formate vaste agglomerazioni umane non vi è problema più importante di quello di fornir a tutti giornalmente una sufficiente quantità d'acqua.

Noi abbiamo abbastanza sviluppato nella prima parte di questo lavoro la questione della distribuzione e della filtrazione delle acque nelle abitazioni, perchè sia necessario di tornare sull'argomento. Ricordiamo soltanto che la migliore acqua potabile è

quella di sorgente, ma che, in mancanza di questa, l'acqua di riviera, di pozzo, di cisterna, e perfino l'acqua di pioggia, possono essere bevute senza inconveniente.

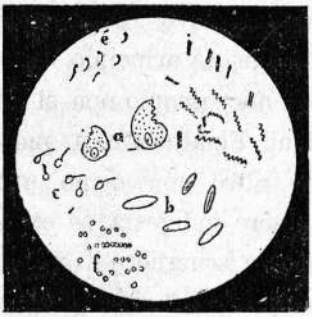
Per essere ad un tempo sana e buona, non è soltanto essenziale che l'acqua sia chiara, limpida, senza cattivo gusto o sgradevole odore. Bisogna che essa non contenga nè principio nè fermento nocivo, e senza l'ajuto di un buon microscopio non si può constatare se essa soddisfa a tali condizioni. Finalmente, a queste qualità è importante che ne unisca due altre non meno utili, cioè contenere abbastanza aria per non essere indigesta, ed essere abbastanza dolce per ben cuocere i legumi e sciogliere il sapone.

Presa in dose moderata, la buona acqua pura rinfresca gradevolmente la bocca e le vie digestive. Essa calma la sete, e molto meglio d'ogni altro liquido facilita la digestione, stemperando gli alimenti senza eccitare troppo le pareti dello stomaco. Assorbita e portata nel torrente circolatorio essa epura e fluidifica il sangue di cui scioglie, trascina e porta verso gli emuntorii naturali la maggior parte dei materiali inutili e dei prodotti tossici provenienti dalla disassimilazione dei tessuti. Se è vero che essa non stimola le funzioni, almeno le regola senza indebolirle, perchè le forze intellettuali e fisiche delle persone le quali non bevono che acqua non sono niente affatto inferiori a quelle di coloro che non ne bevono mai nemmeno aggiunta al vino.

L'acqua infine, per quanto sia pura, e per quanto la cosa sembri inverosimile, ripara e nutre i nostri tessuti, non soltanto per gli utili elementi che vi apporta, ma sopratutto perchè compone e costituisce in natura più dei tre quarti del nostro corpo. Il peso di un cadavere disseccato si riduce infatti ad alcune libbre, e la struttura cellulare dei nostri organi mostra, come diceva Bordeu, che noi non siamo « che una specie di densa nebbia chiusa in vesciche ».

Bevuta impura l'acqua perde tutte le sue qualità per non

avere più che proprietà nocive; e gli accidenti che origina sono allora vari, secondo la sua provenienza, e più o meno gravi. Attinta in una palude o in una cisterna mal chiusa, essa racchiude ordinariamente numerosi infusorii, colpodi, parameci, vibrioni, monadi, bacterii, bacilli di diverse forme, per lo più inoffensivi, ma talvolta di una specie abbastanza nociva per determinare pericolose malattie. Lo stesso succede coll'acqua dei pozzi, nelle grandi città e coll' acqua di riviera insudiciata dalle fogne. La febbre tifoide, la difteria, la febbre intermittente nelle contrade paludose, probabilmente anche il colera, di cui si crede aver trovato il germe in un bacillo a forma di virgola, non sembrano introdursi in noi in altro modo che per mezzo di un'acqua accidentalmente caricata di questi germi contagiosi.



Infusorii d'acqua stagnante.

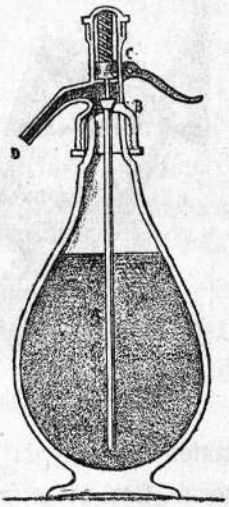
A. Colpodi. — B. Parameci. — C. Monadi. — D. Bacilli o bacterii. — E. Bacilli virgola. — F. Micrococchi.

In tutte le località dove regna qualche epidemia di questo genere, bisogna dunque fare la maggior attenzione alla qualità di acqua che si beve. Per poco che sembri sospetta, non se ne farà uso che dopo averla fatta preventivamente bollire, oppure si sceglierà per uso abituale nei pasti una di quelle acque minerali naturali, leggermente gasose, così facili oggi a procurarsi dappertutto.

Acque minerali. — Oltre un gran numero di sorgenti sfruttate da gran tempo con intento esclusivamente medicinale, si utilizzano ora per la tavola molte altre acque di debole mineralizzazione, gradevoli al gusto e buone allo stomaco. La maggior parte contengono ancora una piccola quantità di bicarbonato di soda, qualche volta un po' di ferro, e spesso acido carbonico libero in proporzione abbastanza notevole per dar loro un sapore

piccante. Queste ultime, il cui tipo è l'acqua di Saint-Galmier, quando non sono troppo cariche di gas, facilitano per qualche tempo il lavoro della digestione, ma a lungo andare possono cagionare pesantezze, dolori gastrici, e non se ne potrebbe quindi continuare l'uso senza provar tosto i più gravi accidenti.

Nondimeno, a motivo della loro composizione naturale e della loro incontestabile purezza, le acque delle sorgenti minerali devono esser sempre preferite alle diverse acque artificiali, la cui fabbricazione è attualmente così sviluppata. L'*acqua di Seltz* artificiale che il commercio ci dà in *sifoni*, benchè gradevolissima durante la stagione dei calori, è sopratutto troppo carica di acido carbonico per non turbare fortemente, quando se ne abusa, le vie digestive.



Sezione d'un sifone seltz.
A. Tubo. — B. Tappo — C. Leva. — D. Becco del sifone.

Nell'industria s'impiegano vere macchine d'un funzionamento abbastanza difficile, le quali permettono che se ne produca gran quantità in poco tempo; ma nelle famiglie si impiegano molto più vantaggiosamente apparecchi portatili composti di due globi di vetro, nell'interno dei quali, per saturare l'acqua di acido carbonico, si fa decomporre dall'acido tartarico una dose sufficiente di bicarbonato di soda in polvere.

Raramente nelle città si beve pura l'acqua semplice o l'acqua minerale. La s'impiega spesso vantaggiosamente per allungare il vino a pranzo; d'estate per dissetarsi vi si aggiunge zucchero od una conserva; se ne fanno *grog* mescolandovi rum, kirsch o acquavita con un po' di limone. Queste preparazioni, d'un gusto gradevolissimo, sono molto meno debilitanti dell'acqua acetata, di cui si faceva uso un tempo. Le acque gasose naturali o arti-

ficiali sono anche principalmente utilizzate per allungare il vino. Ma mescolandovi conserve acidule di ribes, di granatina o di ciliegie se ne fanno anche le *sode*, molto rinfrescanti benchè non troppo toniche.

Ghiaccio. — V'è ancora un'altra forma sotto la quale l'acqua si presta a numerose applicazioni. E la forma solida, lo stato di *ghiaccio* datole naturalmente dal freddo invernale o che si determina in casa propria con reagenti chimici e apparecchi più o meno ingegnosi. Le ghiacciaje portatili si compongono essenzialmente di una doppia cassa cilindrica il cui interno viene riempito d'acqua e l'esterno di un miscuglio variabile di sali refrigeranti: azotato o cloridrato di ammoniaca mescolati in parti uguali con carbonato o solfato di soda.

Ghiacciaja portatile.

Mettendo queste sostanze a contatto e facendo girare o altalenare la ghiacciaja con una manovella, la congelazione dell'acqua si opera con estrema rapidità nel cilindro interno. Così ottenuto, oppure raccolto durante l'inverno, il ghiaccio compie uno dei più importanti uffici tanto in economia domestica come in igiene. Non solo serve a rinfrescare o congelare le bevande nei recipienti che le contengono, ma lo si impiega anche a preparare sorbetti, gelati e varii liquori gradevoli.

BEVANDE FERMENTATE.

Vino. — La Francia, il paese classico del buon vino, è una terra privilegiata, bisogna convenirne.

In un mezzo secolo i suoi vigneti furono saccheggiati, deva-

stati, perfino distrutti in certi punti dalla pirale, dall'oidio e dalla fillossera; tre volte in pochi anni i vignajuoli hanno disperato della vigna e tuttavia questa venerabile madre del vino vive ancora, sempre salvata dai parassiti dalla buona natura del suolo dove fu piantata.

Tuttavia la vigna, dopo aver tanto sofferto e rischiato di morire nelle nostre provincie, è stata molto coltivata all'estero. In Italia, in Ispagna, in Algeria, sopratutto in America, si cercò di adattarla ai terreni reputati prima i più ingrati, o emendando i terreni stessi, o piantando ceppi più resistenti e più rustici.

In tutte le regioni vinicole del vecchio e del nuovo continente ora si fabbrica dunque una certa quantità di vino più o meno naturale, ma il prodotto di queste vigne nuove è ancora ben lontano dal possedere le qualità, le virtù perfette dei vini elaborati dalle vecchie vigne francesi sotto il clima eccezionale che le matura.

Se per la coltura della vigna non si procede dappertutto nello stesso modo, dappertutto invece la produzione del vino risulta dalle stesse operazioni e dagli stessi fenomeni: lo schiacciamento preventivo dei grappoli e la consecutiva fermentazione del succo dell'uva.

I grappoli, subito dopo la vendemmia, sono ammassati in grandi botti e pigiati da uomini calzati di zoccoli. Un liquido abbondante, il mosto, spiccia sotto questa pressione, e rimane sulle *vinaccie* finchè la fermentazione sviluppandosi faccia salire alla superficie in mezzo alla schiuma i racimoli e le pellicole dell'uva. Queste sostanze sollevate dalle bolle d'acido carbonico costituiscono quello che i vignajuoli chiamano il *cappello*. Terminata l'effervescenza, questo cappello va sotto, e allora si mette il vino in botti dove la fermentazione termina prontamente. È alla massa delle vinacce che il vino deve il suo colore caratteristico.

Basta levare, dopo la pigiatura, il residuo dei grappoli per ottenere il vino bianco.

Vini francesi. — Da qualunque terreno provengano e qualunque sia la loro colorazione, siano rossi o bianchi, secchi o zuccherini, i vini francesi rimangono finora i più stimati e realmente i migliori del mondo.

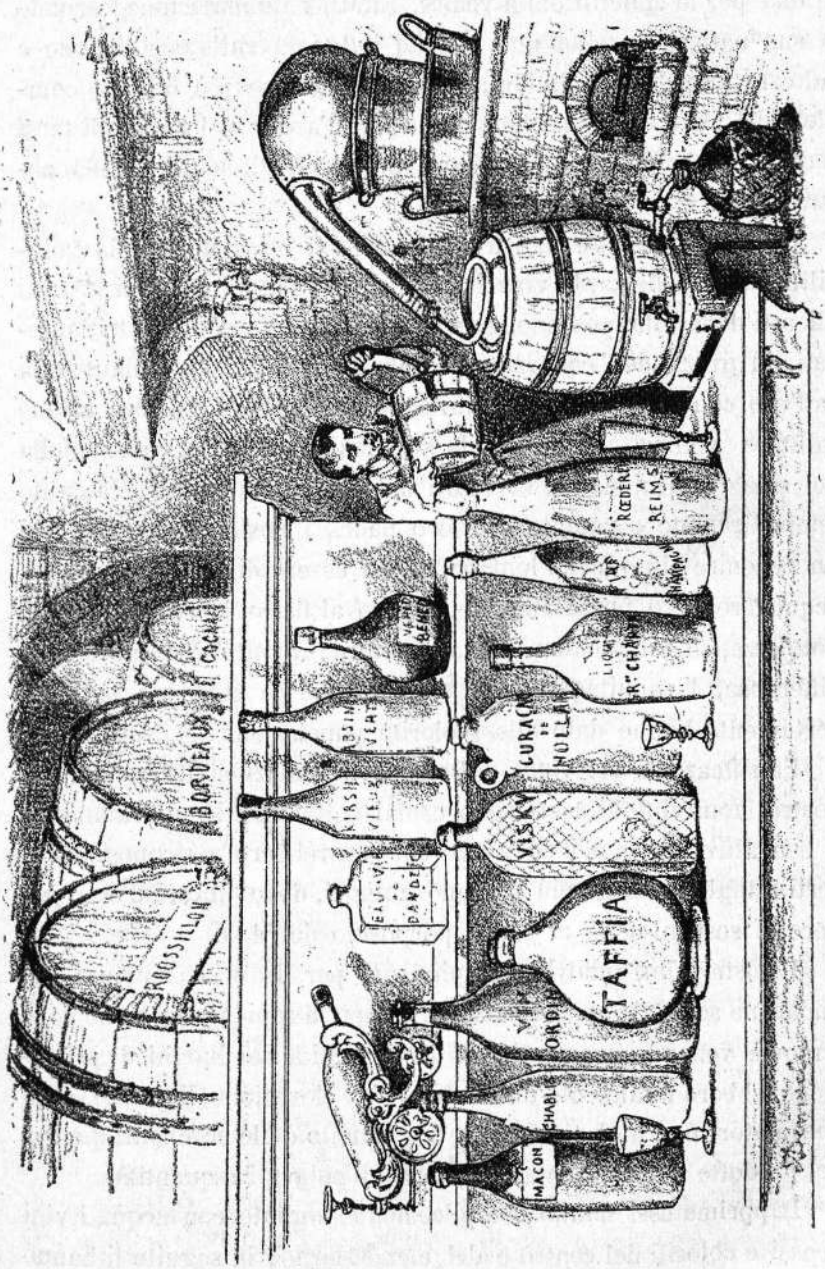
I *bordeaux*, sfortunatamente troppo costosi e troppo cari, non hanno perduto la loro rinomanza universale. Come si sa, sono vini tonici e nutritivi per eccellenza, e quelli che più convengono, per la loro composizione, ai convalescenti, alle donne delicate; ma sopratutto piaciono ai buongustai pel loro soave odore.

I *borgogna*, un po' meno bersagliati dei Medoc dall'invasione fillosserica, hanno anch'essi conservato sempre la loro legittima riputazione. Sono vini eccitanti, per quanto possano parere inoffensivi, però di facile digestione, di gradevole aroma e generalmente così buoni di gusto da essere spesso preferiti ai bordeaux per l'uso ordinario.

Gli *sciampagna*, press'a poco risparmiati finora dal terribile pidocchio, non hanno perduto la voga straordinaria che devono da gran tempo alle loro amabili qualità. Sono sempre vini francesi per eccellenza, forse non troppo serii, ma gradevoli, leggieri, effervescenti, un po' matti come la gente che li beve, e spiritosi come il popolo che li fabbrica.

I vini del *Rodano*, una volta abbondantissimi e molto apprezzati, non sono più ormai che un ricordo ed una speranza. I famosi vigneti di questo distretto, assolutamente rovinati dalla fillossera, vennero in parte ripiantati e trattati attivamente dai loro intelligenti proprietari; perciò non bisogna disperare di veder brillare ancora di nuovo splendore la gloria ora affatto eclissata dei fondi dell'Ermitage e di Côte-Rôtie.

La distruzione delle vigne francesi, oltre alle rovine immediate che avrebbe prodotto, sarebbe stata una sventura ben



L'ALIMENTAZIONE. — BEVANDE ALCOOLICHE.
Vini e liquori.

grande per le generazioni a venire. Infatti l'alimentazione, secondo la sua natura, esercita una grande influenza sulla costituzione e sul carattere degli individui, e la soppressione più o meno completa del vino non avrebbe mancato coll'andar del tempo di farsi sentire sul temperamento fisico e morale degli uomini della nostra razza.

Chi potrebbe dire fino a qual punto il buon umore, la volubilità, la franchezza, la vivacità così naturali a noi francesi in tutti gli atti della vita, possono essersi sviluppati presso i nostri antenati, in grazia dell' eccitazione cerebrale regolarmente mantenuta dall'uso continuo dei buoni vini del nostro paese? La loro azione salutare sembra incontestabile sul genio nazionale come quella del sole e dell'ambiente. Divezzati dal vermiglio liquore, da tanto tempo gustato e cantato dai loro padri, i nostri discendenti, in un avvenire più o meno lontano, senza essere diventati più saggi, acquisterebbero probabilmente, quanto al fisico, la corpulenza, la gonfiezza, la pinguedine di mala natura; quanto al morale, l'indifferenza, l'attonitaggine, il torpore che le nebbie e la birra certamente hanno dato alle scolorite popolazioni del Nord.

Falsificazione del vino. — Dopo le devastazioni fillosseriche, i nostri buoni vini francesi sono ormai sottomessi sventuratamente a ben altre prove, e i nostri vecchi penerebbero a riconoscerli in certi attuali prodotti più o meno chimici, dove tinture d'ogni genere si sostituiscono al succo porporino dell'uva.

I nostri vini, infatti, resi più rari per le crisi ripetute cui andarono soggette le nostre vigne, e dopo la rapida estensione delle ferrovie venendo esportati con tanta facilità dai luoghi di produzione, ebbero fatalmente una improvvisa elevazione di prezzo, e gli speculatori non hanno esitato a trar partito delle eccellenti qualità del prodotto per aumentare fin che si poteva la quantità.

Dapprima essi hanno semplicemente tagliato con acqua i vini grossi e coloriti del centro e del mezzogiorno; in seguito li hanno

abilmente mescolati con vini più alcoolici e più zuccherati; finalmente sono giunti — poichè il progresso non è una vana parola — a fabbricare di sana pianta i vini senz'uva, la cui base è una tintura, una macerazione più o meno complessa di campeggio e sambuco; lo zucchero, un glucosio ottenuto chimicamente dalla trasformazione di una fecula, e l'elemento tonico, l'alcool, un detestabile spirito di patate distillate!

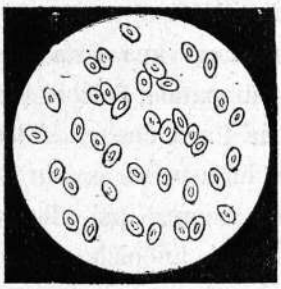
Anche quando si fa entrare in questi miscugli una certa quantità di vino naturale, è sempre lo spirito di patate, l'alcool amilico, quello che s'impiega per restituirgli la forza che gli si leva tagliandolo; ma questa operazione troppo in uso, se assicura la conservazione del vino, non fa che nuocere sempre più alle sue qualità e alterarne profondamente le proprietà igieniche.

All'aggiunzione dell'alcool amilico, dev'essere sopratutto attribuita l'estensione oggi tanto considerevole dell'*alcoolismo*, questo fatale avvelenamento dei bevitori che termina spesso col delirio furioso e la paralisia generale. Prima che si sviluppasse questa dannosa industria, il vino naturale, anche preso in eccesso, raramente determinava questi spaventosi accidenti. Esso inebriava, abbrutiva il bevone, gli faceva perdere momentaneamente, insieme alle forze, la coscienza e la ragione, ma almeno non gli degradava il cervello e gli lasciava, dopo il dissiparsi dei fumi alcoolici, un organo press'a poco capace ancora di apprezzare la sua sciocchezza e di pentirsene.

Malattie del vino. — Quando non sono di qualità irreprensibile, i vini continuano ordinariamente a fermentare nelle botti e spesso nella primavera che segue l'incantinamento, inacidiscono, si guastano o sono presi da altre alterazioni provocate come le precedenti dallo sviluppo di funghi microscopici nella massa liquida.

Queste, secondo le più recenti dottrine, sono le cause molto probabili delle malattie del vino, comprovate da ciò, che basta, come ha dimostrato Pasteur, scaldare il liquido a 60° per preservarlo

distruggendo in esso i germi, oppure aggiungervi, per impedire il loro sviluppo, una piccola quantità d'una sostanza antifermentescibile come il borace o l'acido salicilico. Il travaso del vino malato in una botte solforata ha uguale risultato quando si tratta di guarire un'alterazione incipiente, e per non dover ricorrere, succedendo il caso, a questa incerta operazione, si pratica in anticipazione la salicilazione del vino.



Micoderma del vino.

Del resto non si può mettere in dubbio che l'aria penetrando nei fusti vi spanda le spore dei funghi che vi si sviluppano, come cagiona abbondanti muffe sulla superficie delle paste e d'altre provvigioni. Uno dei più comuni di questi organismi microscopici, è il *micoderma del vino* che si vede galleggiare in forma di fiori o di grumi biancastri sul liquido delle bottiglie mal tappate. Questi funghi, relativamente voluminosi, sono costituiti da cellule ovali a nucleo centrale, e poco differiscono da quelli che producono l'acidità, il sapor di botte, il grasso, che dà al vino una consistenza viscosa, l'annerimento, il germoglio che talvolta precipita la fermentazione sino a far scoppiare la botte.

Spesso è possibile prevenire le malattie del vino coll'impiego d'un zaffo idraulico o di qualunque altro sistema che impedisca all'aria di penetrare direttamente nei fusti. Di tutti i processi imaginati per guarirle, la solforatura e la collatura, ancora usitatissimi, sono ben lontani dall'offrire le garanzie dello scaldamento e nemmeno quelle della salicilazione. Quest'ultima, prudentemente praticata, non ha per solo scopo d'assicurare la conservazione di qualche miscuglio più o meno nocivo alla salute del consumatore.

Se in certe condizioni il vino di qualità mediocre degenera

prontamente, il buon vino invece migliora invecchiando nelle botti, e spesso acquista un merito eccezionale quando, imbarcato sopra una nave, compie un lungo viaggio di mare. Per gran tempo i vini « tornati dall'India » furono celebri nei fasti della gastronomia. Sgraziatamente, invece di ricorrere a questi onesti procedimenti, i mercanti fanno invecchiare il vino artificialmente nello stesso modo che lo falsificano o lo fabbricano a dirittura.

Essi aggiungono al liquido ora fiore di vigna, ora zucchero in certe proporzioni, ora profumi chimici o eteri composti che ricordano abbastanza bene l'aroma naturale dei vini col sapore che dà a questi la vecchiezza.

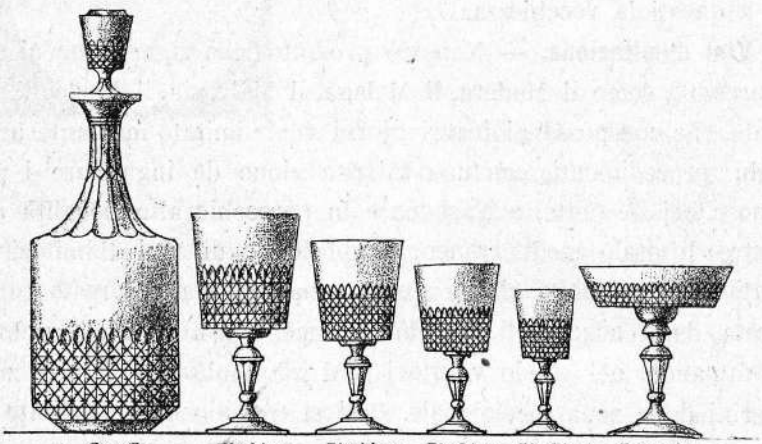
Vini d'imitazione. — Non v'è prodotto delle vigne, sino ai più apprezzati, come il Madera, il Malaga, il Malvasia, il Porto, l'Alicante, che non possa ai nostri giorni venir imitato mediante analoghi procedimenti, con una tal perfezione da ingannare i più conoscitori. A Cette, a Narbona e in parecchie altre località del nostro littorale mediterraneo, i fabbricanti di vini d'imitazione praticano con molta abilità questa soperchieria, del resto conosciuta dagli acquirenti, colorando, zuccherando, alcoolizzando e profumando nel grado voluto i vini già molto alcoolici e zuccherini della zona meridionale. Così si trovano correntemente in commercio i Xeres, i Madera, i Malaga di Cette, assolutamente inoffensivi per la salute pubblica, benchè più o meno snaturati nei luoghi di produzione.

Ciò che giustamente non viene tollerato dalla legge e nemmeno dal consumatore è il taglio con acqua di un vino naturale, l'aggiunta a questo miscuglio di sostanze chimiche, come il tannino, l'allume o il gesso, affatto estranei al succo dell'uva, e infine la colorazione di questo liquido innominabile con bacche di sambuco, fiori di malva, legno campeggio, fitolacca, cocciniglia, e peggio ancora colla fucsina arsenicale che può determinare veri avvelenamenti.

Scelta e servizio dei vini. — A motivo della carezza crescente

dei vini di buona qualità e perciò della difficoltà di procurarsene, molte famiglie hanno ormai rinunziato al loro uso. Tuttavia nelle buone case e presso le persone che ricevono è indispensabile avere in cantina buoni vini, senza eccettuare il vino ordinario; ma quest'ultimo, a rigore, può essere di modesta provenienza, mentre è quasi obbligatorio per i vini fini che siano serviti sotto le etichette dei grandi possessi di Madera, di Bordeaux, di Borgogna, di Sciampagna e d'altri siti rinomati.

Nei pranzi ben ordinati ogni convitato ha davanti a sè parecchi bicchieri di forma e capacità variabile, in numero uguale



a quello dei differenti vini che gli verranno serviti e metodicamente ordinati, dalla gran tazza alla coppa per sciampagna. Dopo la minestra ed il pesce si serve di solito il Madera o il Xeres, oppure qualche vino bianco di primo ordine: Graves, Chablis, Meursault, Sauterne.

Al primo servizio i grandi vini di Bordeaux tolti di cantina da qualche tempo per essere scaldati nella sala da pranzo: Château-Laffitte, Château-Margaux, Château-Latour, Saint-Estèphe, Saint-Emilion, Saint-Julien, Laroze, Léoville.

Al secondo servizio si versano, freschi quant'è possibile, i Borgogna di alta riputazione: Volnay, Pomard, Clos-Vougeot, Chambertin, Romanée-Conti, Moulin-à-Vent, Beaune; o certi vini del mezzogiorno sfortunatamente quasi esauriti ai nostri giorni: Tavel, Roussillon, Côte-Rôtie, Ermitage.

Al pospasto si versano in coppe o calici di cristallo lo Sciampagna in fresco, oppure in bicchierini i vini alcoolici e zuccherosi di Frontignan, di Lunel, di Malaga, di Tokay, di Costanza, di Lacryma-Cristi, di Malvasia, d'Alicante.

Anche nei pranzi del maggior lusso sarebbe un'ostentazione di cattivo gusto quella di servire un gran numero di vini agli invitati. È qui che torna maggiormente a proposito il ricordarsi che la qualità val meglio della quantità, tanto più che la successione troppo rapida dei vini, senza piacere alla bocca, turba il cervello non meno dello stomaco.

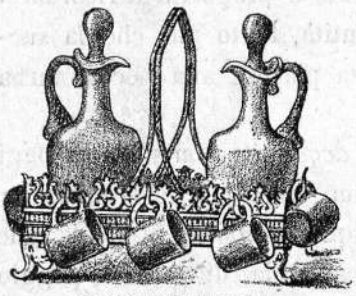
Acquavite e liquori. — La buona *acquavite* non si trova oggi in commercio più facilmente del buon vino, poichè la maggior quantità dei pretesi cognac e di altri liquori alcoolici da tavola sono composti di spirito di grano, di barbabietola, di fecola e, peggio ancora, dal tossico alcool di patata, i cui effetti sono così disastrosi sul cervello dei bevitori.

La buona acquavite si distingue da tutti questi prodotti pel suo gradevole odore e pel suo schietto sapore; i diversi alcool di grano, di fecola, e anche di frutti, si tradiscono sempre all'odorato con una acredine particolarmente apprezzabile quando, dopo aver bagnato il palmo d'una mano con qualche goccia del liquido, lo si frega contro il palmo dell'altra mano.

L'alcool e l'acquavite trovano un gran numero d'impieghi nelle famiglie, ed il più importante è quello di servire alla fabbricazione dei liquori. È tanto comodo del resto procurarsi questi prodotti in commercio, che raramente uno si dà la pena di prepararli in casa sua. È un torto certamente, più ancora dal punto

di vista dell'igiene che da quello dell'economia, poichè i buoni liquori da tavola non sono più difficili a fabbricarsi delle confetture, e la loro composizione, quando è fatta accuratamente, presenta tutte le garanzie desiderabili.

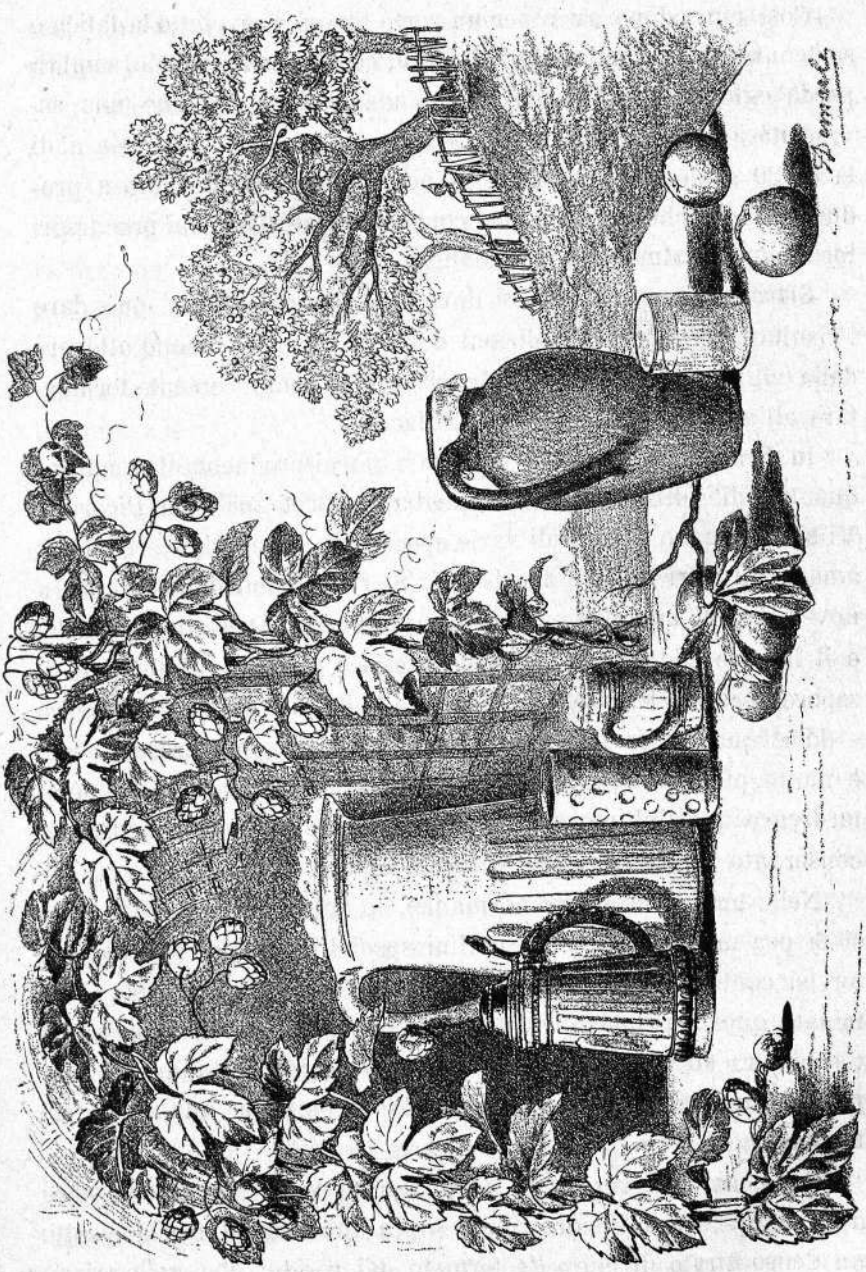
Per ottenere buoni liquori di famiglia senza impiegare nemmeno le essenze preparate appositamente a questo scopo, basta infatti infondere o macerare nell'alcool misto ad acqua i fiori od i frutti che si vogliono spogliare dei loro principii aromatici. Dopo un tempo, che varia secondo la resistenza che gli ingredienti offrono nel cedere i loro succhi o i loro profumi, si aggiunge al miscuglio una certa quantità di siroppo di zucchero. Si filtra e si pone il liquido in bottiglie appena è perfettamente chiarificato.



Guantiera da liquori.

Colla maggior facilità si può così fabbricare in casa e con poca spesa l'*anisetta*, la *menta*, l'*angelica*, la *chartreuse*, il *curaçao*, il *cassis*, l'*acqua di cotogne*, la *crema di noccioli* e i *ratafià* d'ogni genere. Serviti in dose moderata e in bicchierini destinati a questo uso, sono le migliori preparazioni che si possono impiegare dopo un pasto copioso per facilitare il lavoro digestivo; però non convengono alle donne, ai ragazzi, alle persone nervose e sensibili.

Quanto ai liquori forti, come il *rum*, il *kirsch*, l'*assenzio*, il *vermouth*, gli *amari* ed i *bitter* qualunque siano, il loro impiego quotidiano non sarebbe davvero raccomandabile in buona igiene nemmeno alle persone più robuste. Senza dubbio una piccola dose di alcool stimola momentaneamente le forze fisiche e facilita il lavoro intellettuale, ma in quest'ultimo caso è solo la rapidità del pensiero che si trova aumentata dall'influenza del liquore, sempre a detrimento del giudizio e della logica.



L'ALIMENTAZIONE. — BEVANDE FERMENTATE.
La birra e il sidro.

Così pure, dopo aver per un certo tempo prevenuto la fatica e sostenuta l'energia muscolare, l'alcool, continuandone l'uso, sembra perda ogni proprietà riparatrice e non cagioni più che una sovreccitazione di cattivo genere. Appena si accresce la dose al di là di 30 grammi per giorno, gl'inconvenienti cominciano a prodursi. Quelli che non tengono conto di questi fenomeni precursori terminano fatalmente coll'alcoolismo.

Sidro. — In tutti i paesi dove la coltura dei pomi può dare i risultati che per le condizioni del clima non si possono ottenere dalla vigna, si fabbrica il *sidro*, lasciando semplicemente fermentare all'aria il sugo dei pomi schiacciati.

In Francia, i paesi che ai nostri giorni producono la maggior quantità di sidro sono la Normandia, la Bretagna e la Picardia. Vi si impiegano i pomi di varie specie, gli uni aspri, acerbi, acidi, amari, gli altri dolci e zuccherati. Si raccolgono da settembre a novembre, di mano in mano che giungono a perfetta maturità, e il liquore che forniscono non differisce soltanto di forza e di sapore secondo la natura del suolo e la qualità dei frutti: leggero e dolce quando proviene esclusivamente dai pomi precoci, esso è molto più liquoroso quando risulta dalla torchiatura dei pomi tardivi, e quest'ultimo sidro molto alcoolico può esser facilmente conservato in bottiglie per parecchi anni.

Nelle grandi masserie normanne, lo schiacciamento dei pomi si fa per mezzo di torchi e mulini speciali; ma i piccoli coltivatori si contentano di pestarli in un tino a colpi di maglio. Terminata questa prima operazione, la polpa dei frutti è messa in torchio fra strati di paglia, e col sidro dolce che sfugge si empiono grandi botti dove quasi subito incomincia una viva fermentazione.

Dopo una effervescenza, la cui durata varia secondo lo stato della temperatura, il sidro riposa sopra uno strato di feccia e sotto un denso strato di *cappello* formato dai residui che galleggiano

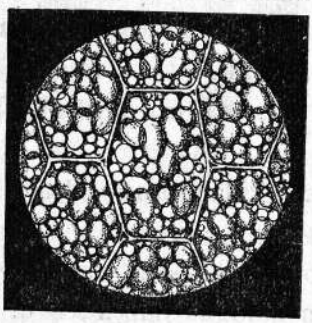
alla superficie. Lo si estrae in capo a un mese e per l'uso quotidiano lo si mette in bottiglie o in botti più piccole.

Il sidro puro appena cavato è d'un bel giallo ambrato, ma spesso si abbrunisce e offusca in contatto dell'aria, sopratutto allorchè proviene esclusivamente da pomi acerbi. Quando è dolce e leggiero è una bevanda gradevole, sana, rinfrescante, e anche lassativa per le persone che non ne hanno l'abitudine. Lo si mesce di solito coll'acqua per servirlo a tavola. Invecchiando acquista maggior forza e sapore e inoltre schiuma e scintilla come il vino di Sciampagna, qualità che lo rendono più gustoso, ma anche più inebriante.

Sidro di pere. — Dappertutto dove si fabbrica il sidro di pomi, si prepara anche col sugo delle pere una bevanda analoga detta appunto *sidro di pere*. È più alcoolico e meno nutriente, e la lunga fermentazione che subisce in bottiglie impedisce di solito la sua conservazione. Nelle masserie dove il sidro di pere è prodotto in poca quantità viene ordinariamente mescolato al sidro. Esso dà al sugo di pomi maggior limpidezza e sapore.

Birra. — In mancanza di sidro e di vino, i popoli del Nord bevono la *birra* fin da tempi antichissimi. La birra è un liquido complesso, alcoolico, ottenuto generalmente per l'azione di un fermento speciale, il lievito di birra, sopra una decozione d'orzo tallito. Il fenomeno chimico riposa essenzialmente sopra la trasformazione dell'amido di grano in glucosio, quindi sullo sdoppiamento di quest'ultima sostanza in acido carbonico e in alcool; cosicchè a rigore tutti gli amidi e tutte le fecole potrebbero servire alla fabbricazione della birra. Di solito non s'impiega che l'orzo per la rozzezza di questo cereale che permette di comperarlo dovunque a basso prezzo e per la rapidità colla quale la diastasi ch'esso fornisce germogliando trasforma l'amido in zucchero, ma il frumento potrebbe servire con vantaggio allo stesso scopo. In certi distretti del Belgio, dell'Inghilterra e della Russia si fa

regolarmente coll'avena, la segale, o anche il saraceno, una birra molto buona, l'unico serio inconveniente della quale è di acidificarsi col tempo e di restar torbida. Il riso, il mais e anche la fecola di pomi di terra, così poco diversa del resto dall' amido del grano, potrebbero pure servire a fabbricare una birra molto alcoolica; ma forse essa non avrebbe le qualità multiple della



Amido dell'orzo.

Fecula della patata.

birra preparata coll'orzo ed il luppolo, che è la più nutriente ed aromatica di tutte.

Qualunque siano insomma gli elementi della sua composizione, la preparazione della birra esige sempre molto lavoro e minuziose precauzioni.

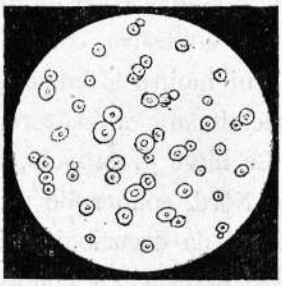
Dapprima, per far prontamente germogliare l'orzo, dopo averlo lasciato immerso qualche tempo nell'acqua, lo si sparpaglia in sottili strati sopra un'area piatta dove, sotto l'influenza di un dolce calore e dell' umidità, la gemmula rompe ben presto l' inviluppo del granello. È questo il *maltaggio*, il quale sviluppa nell'amido dell'orzo il fermento o *diastasi* necessaria alla sua trasformazione.

Quando dalla lunghezza della gemmula si giudica terminata l'operazione, la si fa cessare portando il malto o grano germogliante sopra un tavolato scaldato dove secca e arrossa più o meno secondo che si vuol fabbricare la birra *bruna* o *bionda*.

Si spogliano allora i grani dei loro germi e si macina l'orzo

fra mole e cilindri scanalati, poi lo s'introduce in una vasca dove si fa penetrare a due o tre riprese una certa quantità d'acqua calda.

Il malto a ciascun bagno è vigorosamente agitato finchè abbia abbandonato tutto il suo zucchero. Per aromatizzare il mosto risultante da queste infusioni vi si aggiunge luppolo e qualche volta legno e germogli d'abete in quantità variabile. Finalmente si termina questa serie di operazioni facendo fermentare il mosto con lievito di birra. Il lievito, composto di cellule microscopiche moltiplicantesi all'infinito, provoca la fermentazione alcoolica con grande svolgimento di schiuma, e appena questa scende e si deposita, si può imbottare la birra.



Lievito di birra.

La forza alcoolica e il gusto della birra variano sopratutto secondo le quantità di malto e luppolo impiegate, così si distinguono dalla loro composizione le birre *deboli* e le birre *forti;* le prime rappresentate dalla *birra di Parigi*, da certe birre *bavaresi* a fermentazione superficiale, e da certe *ales* di Londra; le seconde da un gran numero di birre *tedesche*, dal *lambicco* e dal *faro* del Belgio, e meglio ancora dai *porter* inglesi.

A Parigi, oltre le birre francesi, si consumano sopratutto, come bevande gradevoli, le birre più reputate d' Alsazia, di Baviera e d'Austria. Sono di colore e di sapore variabilissimo e si designano in generale sotto il nome di birre di conservazione, quando, fabbricate dall'ottobre all'aprile, possono facilmente conservarsi e viaggiare senza inacidire; ma la maggior parte delle grandi birrerie estere ci inviano oggi direttamente i loro prodotti man mano che le fabbricano, sia aggiungendovi acido salicilico che loro impedisce di inacidirsi, sia immagazzinandole in vagoni speciali che sono vere ghiacciaje mobili.

L'*ale* inglese, gradevolissima al gusto quando è fresca e nei paesi d'origine, perde molto delle sue qualità ad essere trasportata. Nella sua preparazione non s'impiega che l'orzo di qualità superiore e semplicemente diseccato per fare che il liquore, per quanto carico di luppoli, rimanga sempre pallido e biondo.

Al contrario, colla torrefazione del malto si colora il *porter*, di cui inoltre si corregge l'amaro con varii aromi di gusto fino, specialmente lo zenzero, il ginepro ed il coriandolo.

Le birre di luppolo, comuni in tutta l'Europa e nell'America del Nord, sono nelle zone settentrionali dei due continenti surrogate da decozioni resinose di malto designate sotto il nome di birra d'abete. La famosa birra di segale o *kwas*, che si beve in Russia, è aromatizzata con ginepro e menta. Lungi dall'essere nocive alla salute, queste diverse combinazioni si raccomandano tutte, al contrario, per alcune proprietà più o meno buone. Sgraziatamente lo stesso non si può dire delle birre di meno lontana provenienza nelle quali spesso i luppoli sono surrogati dall'acido picrico, dalla noce vomica, o dal guscio del Levante.

L'uso della birra come bevanda da tavola tende sempre più a sostituirsi all'impiego del vino. Sarebbe forse da lamentare dal punto di vista dell'igiene pubblica, se per adottare la birra si rinunciasse a bere il vino di irreprensibile qualità; ma una buona infusione di malto e luppolo è certamente preferibile a tutte le tinture alcooliche così comuni ormai ai nostri giorni e che del vino non hanno che il nome.

La birra non è soltanto una bevanda rinfrescante, saporita, gradevole al gusto. Essa è anche nutrientissima, e se alcune persone non la digeriscono senza fatica, la maggior parte dei consumatori le devono a lungo andare, oltre a perfette digestioni, un certo grado di pinguedine. Malgrado le notevoli proporzioni d'alcool che può contenere, la birra non sovreccita punto il cervello nè i nervi come i vini dei nostri paesi e le

altre bevande spiritose, perciò conviene perfettamente alle persone impressionabili, irritabili, soggette a commuoversi troppo e ad ogni momento. È quindi con ragione che viene raccomandata alle nutrici, ai ragazzi, alle donne delicate e nervose.

Idromele. — Kumis. — Benchè l'uso della birra si generalizzi sempre più, certe popolazioni consumano ancora vari liquidi fermentati di una composizione affatto speciale. Nel nord e nel centro d'Europa, per esempio, si usa l'*idromele*, di cui il miele forma la base, e distinto in idromele *semplice* quando è fabbricato di fresco, e in idromele *vinoso* quando ha subito la fermentazione alcoolica.

Presso i Russi e i Tartari è il latte di giumenta fermentato, il *kumis* dal sapore agretto e piccante, che nutre e rinfresca, e che si prescrive talvolta col massimo successo ai giovani di delicata complessione, alle persone debilitate da una malattia di petto. Nelle regioni intertropicali, finalmente, si usano bevande più o meno complesse, vini, liquidi alcoolici di cui il riso, il miglio, il mais, il cocco, i fiori e i succhi di varie specie di palme forniscono le materie prime.

BEVANDE AROMATICHE.

The. — Finora è quasi esclusivamente in China che si coltiva la pianta e che si preparano le foglie che ci forniscono il the. La pianta è un arbusto elegante, ramoso, col fogliame d'un bel verde, coi fiori d'un bianco puro o leggermente roseo, e che rammentano, benchè un po' in piccolo, i superbi fiori delle camelie. La foglia è una sottile laminetta verde, ovale, dentellata sugli orli, che diseccandosi s'increspa e si accartoccia.

Il the è originario del Celeste Impero, nei cui distretti montagnosi cresce spontaneo, e là solamente prospera e acquista

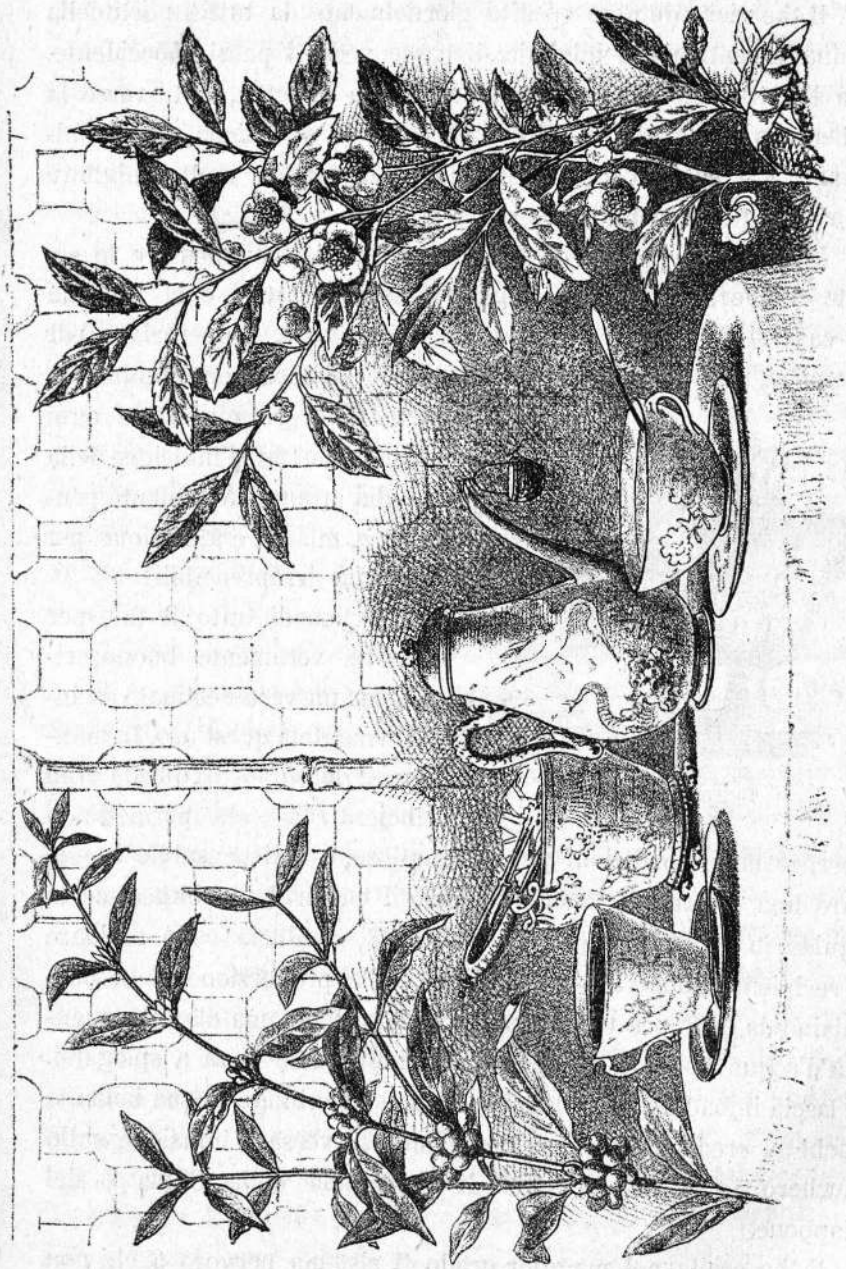
tutte le sue qualità. Invano gl'Inglesi hanno tentato di coltivarlo al Thibet, nell'India centrale e su parecchi altri punti delle loro vaste possessioni. L'arbusto si acclima abbastanza facilmente in tutte le regioni temperate, ma le sue foglie magre e rare non hanno più il soave aroma di quelle preparate e messe in commercio dai Chinesi.

E dapprima i coltivatori della China, colla pazienza e lo spirito inventivo che li caratterizza, hanno saputo cavare dall'albero del the delle loro montagne due varietà eminentemente proprie alla cultura: il *the bohea* e il *the verde*, da cui sanno trarre risultati pari a quelli che i nostri vignajuoli ottengono dalle vigne migliori.

Le foglie di questi arbusti, raccolte tre o quattro volte all'anno, sono gettate in bacini di ferro scaldati, dove ben presto si increspano e si accartocciano, a meno che non siano state preventivamente rotolate a mano. Quest'ultima operazione tuttavia non si pratica che per i the di qualità superiore, ai quali per aumentare il profumo si aggiungono anche durante il riscaldamento i petali odorosi di diverse specie di camelie e di gelsomini.

Secondo le preparazioni più o meno segrete che si fanno loro subire, le foglie del the bohea forniscono i diversi *the neri* del commercio: il *susciong*, il *congo*, il *pekao*, che sono i più comunemente impiegati; al contrario, dal *the verde* si ottengono le multiple qualità designate sotto i nomi di *the sciulan*, *hyswen* o *hyson*, imperiale, polvere da cannone, fior di the, più specialmente apprezzate dagli amatori.

Il the è da tempo immemorabile usato in China, dove la coltura della vigna e l'uso del vino sono interdetti da severi regolamenti. In Europa non si conobbe che nel 1666, e gli Olandesi furono i primi ad importarlo. Oggi in questa sola parte del continente se ne consumano 50 milioni di chilogrammi, e la sola Inghilterra ne assorbe più della metà.

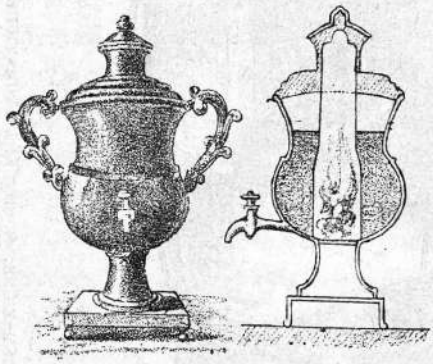


L'ALIMENTAZIONE. — BEVANDE AROMATICHE.

Fiori e frutti del caffè. Il caffè ed il the. Fiori e foglie del the.

Il the viene dunque spedito giornalmente da tutti i porti della China a centinaja e migliaja di casse verso i paesi d'occidente. Ma l'Europa ne riceve altresì per la via di terra, a traverso la Siberia, e questo the di carovana, come lo si chiama, benchè alquanto più costoso, è ordinariamente di qualità molto migliore che non quello venutoci per via di mare.

In tutte le riunioni di società, in tutti i ricevimenti e le serate d'inverno è quasi obbligatorio servire il the, e la padrona di casa si fa un onore di prepararlo ella stessa. L'operazione par semplice, ma quante di queste brave signore sono realmente capaci di riuscire sotto ogni aspetto nel fare l'infusione della foglia aromatica? Quanta prudenza, misura e attenzione per riuscire irreprensibili!



Thejera russa o samovar.

Prima di tutto il the, per essere veramente buono, richiede un vaso destinato esclusivamente a quest'uso. In mancanza del *samovar*, questa gran thejera russa che permette di operare nelle condizioni più vantaggiose, è indispensabile impiegare una thejera in metallo inglese, il cui brillante impedisce al liquido in ebollizione di raffreddarsi. Si comincia collo scaldare il recipiente, indi vi si getta il the nella proporzione d'un cucchiaino da caffè per ogni tazza, e subito dopo una discreta quantità d'acqua bollente che penetra le foglie e le forza a spiegarsi. Si lascia infondere per alcuni minuti, si aggiunge acqua bollente finchè si crede bastare, e lentamente si versa l'infusione sullo zucchero, in un bel servizio di porcellana della China o del Giappone.

Il the eccita nel maggior grado il sistema nervoso a chi non

ne ha l'abitudine. Anche in piccola dose, quando è preso di sera, cagiona una insonnia che si prolunga molto tardi nella notte e che va spesso unita ad agitazione, tremito di membra, palpitazione di cuore, irritazioni, sbadigli, pizzicori gastrici che hanno una intensità affatto particolare quando sono provocati da una infusione di the *verde*.

È vero che coll'uso della bevanda, questi effetti si attenuano e svaniscono, ma i soggetti irritabili o sensibili non possono sopportare il the, come qualunque altro eccitante. Per contro, le persone di calmo temperamento e di costituzione linfatica si sentono perfettamente bene prendendo un po' di the tutti i giorni. Misto colla panna o col latte, secondo l'uso inglese, è spesso preferibile al caffè nella prima colazione. Verso la fine del pasto stimola potentemente le funzioni dello stomaco, e ognuno sa che viene impiegato di preferenza ad ogni altra bevanda per attivare le digestioni difficili.

Il the inoltre può essere classificato come il caffè tra gli alimenti di risparmio, sebbene non possieda le grandi virtù di questo. Rallentando l'incessante lavoro di disassimilazione che si compie nei nostri tessuti, esso impedisce alle nostre forze di esaurirsi troppo prontamente e ci permette di resistere un pezzo alla fatica. Troppo sovente il commercio non dà ai consumatori che the avariati o misti con altri ingredienti, e queste sofisticazioni modificano sempre più o meno le proprietà della foglia aromatica.

Caffè. — Non v'è certamente nel numero così considerevole dei nostri alimenti una sostanza che abbia avuto un successo più rapido e universale del caffè. Soltanto nella metà del secolo decimosettimo in Europa era appena conosciuto. Bisognò che Luigi XIV ne bevesse pel primo in Francia, perchè subito tutti volessero provarlo. La signora di Sevigné, in quel tempo in cui le tragedie di Racine godevano una gran voga, scriveva: « Racine passerà come il caffè ».

Oggi sappiamo che questa predizione doppiamente pessimista non si è avverata. Per quanto riguarda il caffè, la statistica c'insegna che la sola Europa ne consuma annualmente più di due milioni di quintali, spediti non solamente dall'Arabia e da Moka, di cui il prezioso arbusto è originario, ma anche da Borbone, dalla Martinica e dalle regioni più calde dell'America del Sud, dove la coltura del caffè da un secolo ha preso una grande estensione.

Malgrado le numerose varietà risultanti da queste multiple provenienze, il caffè più stimato è ancora il *moka*, sfortunatamente rarissimo in commercio, ma facile a distinguersi dal suo granello rotondo, di color giallo o verde pallido e coperto d'una pellicola dorata. In tutta la punta dell'Arabia dove cresce il caffè tipo, per raccoglierne i grani si lasciano aprire spontaneamente a maturità le piccole bacche rosse in cui son contenuti. È il mezzo più sicuro di ottenere e conservare il frutto in tutto il suo aroma. Il *Martinica* dai grossi grani verdastri e il *Borbone* dai granelli tondi, non sono raccolti con tanta cura e non esalano il soave profumo del moka. Tuttavia il miscuglio delle tre varietà produce un' infusione delle più aromatiche.

Benchè si possa preparare una bevanda gradevolissima facendo, secondo il metodo orientale, macerare semplicemente nell'acqua alcuni grani di caffè crudo, la buona pratica è di torrefare prima il grano e macinarlo per ottenerne coll'acqua bollente un' infusione fortemente colorata.

Ordinariamente per torrefare il caffè si impiega una sfera od un cilindro di lamiera traversato da un asse, le cui due estremità posano sugli orli d'un fornello. Dopo aver riempito circa per metà il recipiente, lo si fa girare per mezzo d'una manovella sopra un fuoco vivo di carbone di legna, finchè i grani, avendo preso una bella colorazione bruna, lascino trapelare una tenue umidità. Allora si ritirano dall'apparecchio e si distendono in leg-

giero strato sopra una tavola di marmo o di pietra, dove si raffreddano prontamente.

Si conservano in una scatola perfettamente secca, e secondo i bisogni si macinano con una macchinetta speciale, riducendoli in una polvere abbastanza grossa che deve esser tosto utilizzata. La polvere viene introdotta nello scompartimento superiore d'una *caffettiera* o *filtro* di latta ed a poco a poco inaffiata d'acqua bollente. Passando attraverso la polvere, il liquido la spoglia di tutti i principii aromatici che contiene, e goccia per goccia cade nello scompartimento inferiore del filtro. È questa l'infusione conosciuta dappertutto col nome di *caffè nero* e generalmente preparata nelle proporzioni di 60 a 100 grammi di polvere per un litro d'acqua.

L'abitudine è di servirlo caldo in tazze di porcellana da cui esala il suo delizioso aroma, gradevole allo stomaco prima di piacere al palato. Infatti il calore sviluppa considerevolmente tutte le proprietà del caffè. Anche il suo sapore diventa allora delicato ad un tal punto, che molti amatori prendono il loro caffè senza zucchero per meglio apprezzarlo. Zuccherato convenientemente e coll'aggiunta d'un po' d'acquavita, oltre ad essere in generale preferito, il caffè perde il suo amaro conservando le sue qualità essenziali. Preso freddo e misto con acqua, costituisce il *mazagran* dei nostri soldati d'Africa, bevanda rinfrescante e tonica per eccellenza durante i calori estivi. Misto con panna o latte, fornisce alle donne e ai fanciulli una colazione sostanziosa delle più apprezzate, malgrado gli inconvenienti che gli possono rimproverare, per altro senza molte ragioni, certi igienisti.

È alimento di risparmio come il the, e se agita meno l'insieme del sistema nervoso, sembra al contrario eccitare molto più energicamente le facoltà cerebrali. Senza dubbio, coll'abitudine, i suoi effetti si attenuano ordinariamente sino a scomparire; ma quando non si prende che ad intervalli, la sua azione tosto

si rivela per una insolita vivacità di spirito. L'intelligenza ottusa si sveglia, l'umore tristo sparisce, le idee prima rare e confuse si moltiplicano, si precisano, si spiegano e si esplicano con strana facilità. Questa sovreccitazione alla sera impedisce il sonno e si prolunga più o meno nella notte; di giorno si dissipa più presto col discorso, la vivacità, l'esuberanza dei gesti e dei movimenti provocati dal liquore stimolante.

Da questi fenomeni conosciutissimi è agevole concludere che il caffè nero non conviene alle persone impressionabili, nervose, di gran sensibilità, di carattere irritabile o mutabile.

È contrario ai fanciulli, come pure a molte donne, ma in compenso rende veri servizi agli individui di lenta circolazione, ai linfatici, e più ancora, qualunque sia il loro temperamento, agli scrittori, agli artisti, ai filosofi, ai pensatori.

Per le sue virtù incontestabili come per il suo gradito sapore, il caffè merita realmente la sua voga universale ed il suo rapido successo. Era un « lento veleno » ai tempi di Fontenelle e di Voltaire, ed ora è un alimento di prima necessità come la farina ed il vino, una preziosa sostanza di cui non si può biasimare che l' abuso.

Il buon caffè per mala sorte è raro e spesso fatturato come tutte le derrate esotiche. In polvere è quasi sempre misto a ceci, fagiuoli, castagne, ghiande di quercia polverizzate, o più rozzamente coll'acre radice di cicoria, il cui sapore è tanto caratteristico. In grani, benchè la frode sia più difficile, non è raro scoprire nel preteso moka falsi grani fatti a stampo con cicoria in polvere od anche argilla, le quali sostanze stemperate nel caffè danno al liquido che turbano un cattivissimo gusto. Queste falsificazioni, a dir vero, si riconoscono ancora molto facilmente; la prima, al precipitato polveroso che forma la cicoria sul fondo di un bicchiere, nel quale si versi un cucchiaino di polvere sospetta, la seconda al cattivo odore che esalano i grani fatti a stampo, allorchè se ne getta qualcuno sui carboni ardenti.

Cioccolato matè. — Apprezzati al giorno d'oggi nel mondo intiero, il the ed il caffè tendono a sostituire, insieme all'alcool, i diversi altri eccitanti usati ancora in alcuni paesi.

Il cioccolato, del quale nel gruppo dei condimenti abbiamo più particolarmente studiato le ottime qualità nutritive, non è meno stimato, anche per le sue sole virtù aromatiche, dagli spagnuoli, abili nel preparare colla sola scorza del cacao infusioni leggiere che servon loro di bevanda. Nell'America del Sud si impiega in oltre e si spediscono sempre in notevole quantità le foglie di un agrifoglio del Paraguay, il *matè*, la cui infusione così piacevole al gusto produce a un dipresso i medesimi effetti di quelli del the della China.

LIBRO III. — BISOGNI SENSITIVI.

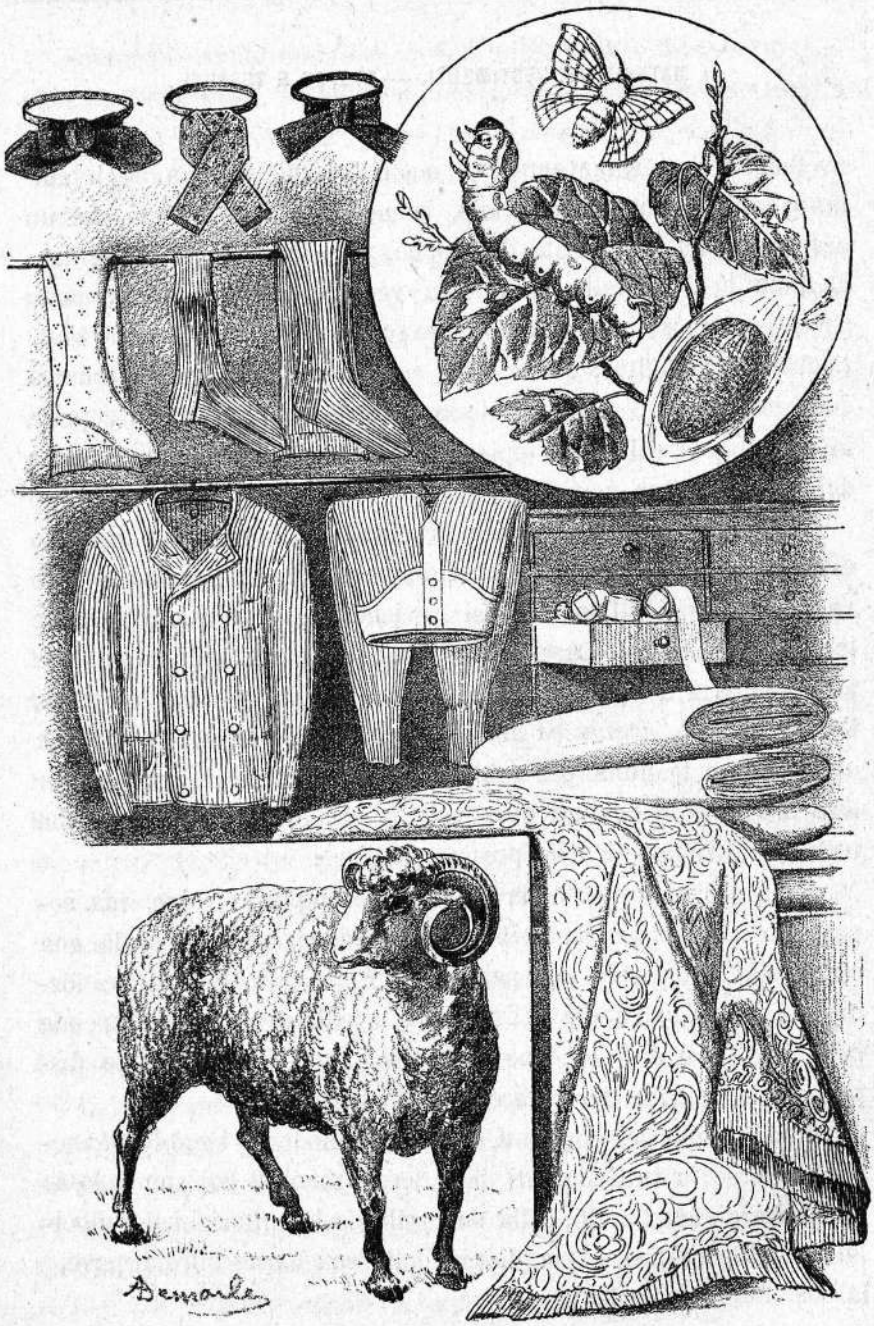
I VESTIMENTI E LA TELETTA.

Utilità dei vestimenti. — Lanciato nudo sulla terra e più esposto di tutti gli altri animali a soffrire gli attacchi del freddo, l'uomo dovette cercare per tempo di proteggere il suo corpo meschino. Spinto dai suoi bisogni nutritivi a cacciare le bestie selvagge, una volta divorata la loro carne, fu naturalmente condotto dalle disgustose sensazioni che gli venivano dall'esterno, a farsi un vestimento colla loro pelle. Da principio si coprì di pellicce grossolanamente tagliate e cucite, poi, per non essere imbarazzato nei suoi movimenti, provò il bisogno di raffazzonarle un po' meglio; in seguito il desiderio di piacere e di distinguersi produsse in lui naturalmente l'istinto di fregiarsi, d'ornarsi, di variare il suo costume e di renderlo più elegante e insieme più comodo. Allora

egli spogliò le pelli degli animali per tesserne il vello soffice e caldo, *lana* o *pelo*, e per fare a mezzo della concia un grosso cuojo colla parte fibrosa. La facile tessitura della lana gli suggerì l'idea di lavorare anche la *seta*, che il verme del gelso gli forniva già filata, poi i lunghi filamenti di certi vegetali tessili, il *lino*, la *canapa* e forse anche il *cotone*, il cui uso, contrariamente a quanto si crede, rimonterebbe alla più remota antichità.

Queste sono a un di presso ancora le sole materie che ai nostri giorni e presso tutti i popoli servono alla confezione dei vestimenti dell'uomo; ma se nella nostra epoca di civiltà avanzata siamo più che mai portati ad abbigliarci, non è però certo meno nell'intenzione d'imbellire o di far valere i doni personali, che per la semplice e primitiva necessità di coprirci. Sarebbe difficile sopratutto persuadere le donne che il cómpito principale del loro abito è quello di proteggere il corpo. La maggior parte hanno certamente l'intima convinzione che il suo scopo essenziale è d'ornare la persona, di fregiarla, di far risaltare i suoi vantaggi fisici e di nasconderne i difetti; i soli meriti ch'esse accordano al vestito sono d'essere d'un taglio irreprensibile, elegante e ben fatto. Il costume ideale è in una parola ai loro occhi — e, confessiamolo, anche ai nostri — quello che meglio lascia vedere o indovinare le forme; di maniera che nelle loro migliori telette, al ballo, al teatro, esse si considerano tanto meglio abbigliate quanto meno sono vestite!

E l'uomo non deve, a conti fatti, muovere rimprovero alle donne per il modo sensitivo di sentire il loro vestimento. Create per sedurre e piacere, la civetteria in loro è istintiva, il gusto d'abbigliarsi naturale. Tutto quanto dobbiamo da esse richiedere è che per meglio piacerci non si imbellettino a detrimento della loro salute, e per conseguenza della loro bellezza, e ch'esse abbiano sempre a subordinare le bizzarrie della teletta ai precetti dell'igiene, ed i capricci della moda alle leggi della fisiologia.



STOFFE E TESSUTI. — LA LANA E LA SETA.

MATERIE DEI VESTIMENTI. — STOFFE E TESSUTI.

Pellicce. — Quantunque ai nostri giorni, perfino negli abitanti dell'Europa settentrionale, la *pelliccia* non sia più che un accessorio del vestimento d'inverno, pure non si può imaginare la quantità d'animali che ancora vengono fatti segno in modo speciale alle insidie dell'uomo nello scopo d'essere spogliati e scorticati in suo profitto; quanti altri sono uccisi per la sola ricchezza del loro pelame o per la bellezza delle loro piume, per ricoprire in una parola colla loro tepida pelliccia la pelle tremante e nuda del loro acerrimo nemico.

Nelle regioni polari, vera patria delle pellicce, a un dipresso tutte le bestie di pelo o di lanugine abbondante possono fornire vestimenti caldi all'uomo. Così avviene che gli abitanti di tutte le contrade deserte, Lapponi, Eschimesi, Kamsciadali, passano la loro esistenza a cacciare l'*orso bianco*, l'*isatis*, la *volpe argentea*, l'*ermellino*, la *renna* ed il *lupo*, fra i mammiferi; la *grebbia* e l'*eider* fra la numerosa schiera degli uccelli, conservando per loro uso le pelli comuni e di poco valore e facendo traffico con tutti gli altri popoli delle preziose pellicce.

Nella zona temperata havvi ancora il lupo, la volpe, ma sopratutto la *martora*, la *lontra* ed il *castoro*, ai quali si dà una caccia spietata per la loro pelliccia. L'America meridionale ci fornisce il *cincilla;* l'India e l'Africa ci spediscono quelle stupende pelli di *tigri* e di *leoni*, che poi si vedono formidabilmente disposte nelle vetrine dei pellicciai e dei naturalisti.

Il più umile dei rosicanti, infine, il modesto *coniglio domestico*, sparso in tutti i punti della terra, fornisce col suo pelo le fabbriche di feltri molli, colla sua pelliccia le imitazioni del zibellino o del petit-gris, e per di più colla sua carne offre ai poveri la sostanza d'una fricassea.

Sono le spoglie opime di questo serraglio di bestie trasformate in pellegrine, colletti, manicotti e boa, che la gente alla moda porta tutto l'inverno sul dorso, intorno alle mani ed al collo con una ostinazione veramente inquietante per le povere bestie destinate a fornire questa enorme varietà di pellicce. La lontra ed il castoro sono già infatti quasi distrutti, e l'ermellino bianco, del quale la magistratura ha tanto abusato, non deve punto abbondare nelle campagne della Siberia. È ben vero però che l'industria, camminando di pari passo colla moda, non si sbigottisce per sì poco; non appena su di un mercato si fa raro un prodotto naturale, gli ingegnosi fabbricanti offrono al pubblico imitazioni così perfettamente riuscite da aver sovente persino più successo del prodotto autentico.

A questa regola non fanno eccezione nemmeno le pellicce, quantunque si possano trovare molte difficoltà nell'imitarle. Per vari motivi si era già ideato di sostituir loro in Russia l'*astrakan* naturale o lana arricciata di agnelli ancor giovani; ma questa falsa pelliccia è a sua volta sostituita attualmente da falsi astrakani ottenuti con lane di qualunque provenienza. Questi tessuti tagliati, increspati ed arricciati in diverse maniere, ora sono quasi dappertutto adoperati a preferenza della vera pelliccia a motivo del loro relativo buon mercato.

Lane e lanerie. — Nessuno ignora che il montone, il dolce e pacifico animale, è quello a cui dobbiamo la *lana*, e, come dice una vecchia canzone, facciano quel che vogliono, le povere bestie, è molto probabile che « saran sempre tosate ».

La lana infatti, usata dalla più remota antichità, è però sempre superiore, per le sue molteplici proprietà, a tutte le altre materie vestimentarie. Essa possiede la morbidezza, la resistenza, la leggerezza e la malleabilità; si presta meravigliosamente alla tessitura, alla feltrazione, all'applicazione delle tinture più svariate, si piega a tutte le fantasie del gusto ed ai capricci della moda.

Quantunque l'allevamento dei montoni possa presentare a un dipresso in tutti i paesi molti vantaggi, pure chi crederebbe che la Germania, i cui prodotti manifatturieri trovano da qualche anno un facile smercio in Francia, ci spedisce quasi tutta la lana destinata alla fabbricazione delle nostre più belle stoffe? È dalla Sassonia e dalla Slesia che gli abili operai di Sedan, d'Elbœuf e di Louviers ricevono le grandi partite di lana che poi trasformano in solide stoffe. L'Inghilterra sopratutto alimenta le importanti fabbriche di Roubaix e di Tourcoing, ed anche da un certo numero di nostre provincie vengono spedite tutti gli anni alle fabbriche del nord e dell'est della Francia lane di varie qualità.

Tosate ai montoni della razza comune che si alleva nella Picardia, nel Limosino e nel Rossiglione, le lane più grossolane, dopo che si è fatto loro subire tutte le operazioni preliminari di sgrassatura, battitura, cardatura, vengono definitivamente follate allo scopo di cavarne scalfarotti, tappeti, coperti, maglie, limosine, saje e stoffe scozzesi.

Recise ai bastardi ed ai montoni merino di razza pura allevati nella Brie, in Normandia e nella Beauce, le lane fine si distinguono, nella pratica industriale, in due qualità differenti sopratutto per la lunghezza dei loro fili: le lane *corte* o *cardate*, che servono a fabbricare i merinos, i barèges, le lane mussoline, le mussole o rasi di China; gli orleans uniti od operati, i pizzi di lana, le stoffe per panciotti ed i damaschi per tappezzeria e pei mobili; — le lane *lunghe* o *pettinate*, i fili delle quali non hanno nè asprezza nè crespatura, sono impiegate nelle tessiture dei velluti, delle popelines, delle flanelle, dei reps uniti e operati, dei velluti d'Utrecht e dei cascemir puri come lo possono essere in Francia, essendo il vero cascemir dell'India esclusivamente fabbricato in Oriente, nella valle di Cascemir, col vello in modo particolare soffice e molle delle capre del Thibet.

Sarebbe assai difficile enumerare la svariata moltitudine dei tessuti di lana, in uso al giorno d'oggi nell' industria dei vestiti. Al solo gruppo dei panni, gli uni lucidi o rasati, gli altri a pelo, appartiene una stragrande quantità di stoffe che servono alla confezione di tutti gli abiti da uomo, e alla classe più ancora importante delle lane *dolci* e delle lane *novità*, tutte le lanerie di fantasia modificate e rinnovate ad ogni stagione per maggior soddisfazione delle nostre signore e delle nostre ragazze.

Seta e seterie. — La produzione della seta, nello spazio di parecchi secoli fu esclusiva ad alcune regioni della China, poi giunse al suo sviluppo nelle nostre provincie meridionali, dove, in seguito alla piantagione del gelso che nutre il verme produttore, sono ai nostri giorni attivamente applicate tutte le ramificazioni di questa grande industria fino alla tessitura dei fili di seta in stoffe brillanti.

È dal bozzolo, dove si racchiude il verme per trasformarsi in crisalide, che si trae, mediante un semplice annaspamento, l'unico filo setoso, ordinariamente della lunghezza di millecinquecento a milleseicento metri, di cui è composto. Le operaje consumate in questa sorte di lavoro, dopo aver fatto subire ai bozzoli un bagno d'acqua calda, scoprono assai facilmente il capo del filo sotto lo stoppacciolo; in seguito ne riuniscono sei, facendoli passare per un guindolo, onde formarne un solo filo detto greggio, le matasse del quale più tardi vengono abbandonate ai tessitori.

Lione è, in Francia, il gran centro industriale della seta; e le stoffe molto stimate che escono dalle sue fabbriche si possono dividere in due categorie principali. Al gruppo considerevole dei tessuti *uniti*, appartengono i diversi taffetà, failles, poult-de-soie, veli, mussoline e foulards che servono usualmente alla confezione degli abiti, grembiali, mantiglie', panciotti, cappelli e 'cravatte. Stanno in questa classe le garze, le felpe, i velluti uniti, adope-

rati in ispecial modo negli abiti di lusso, e ad essi pure si uniscono le stoffe miste di lana e thibet, delle quali usualmente si fanno sciarpe, fisciù e scialli. Alla categoria dei tessuti *operati*, appartengono tutte le belle e ricche seterie, i moerri, i nastri, i velluti crespi, ondeggiati e ricamati, di cui si compongono i sontuosi mobilii e le magnifiche telette.

Canapa e lino. — I più utilizzati tra i vegetali tessili, la *canapa* e il *lino*, sono ancora l'oggetto di una importante coltura, almeno sotto i nostri climi. Oltre ch'è poco difficile ottenerne buone raccolte, se ne fanno senza molta fatica tessuti così belli, che nessun'altra sostanza vestimentaria non potrebbe sostituire il lino e la canapa nei loro diversi impieghi. Prima d'essere consegnate alla filatura, le due piante vengono trattate, nelle nostre campagne, press'a poco nello stesso modo. Preventivamente seccate all'aria, indi sgranate, vengono immerse a grossi fasci entro una gora dove la *macerazione* prolungata che subiscono favorisce la separazione della scorza tessile dal tessuto legnoso. Dopo esser state seccate una seconda volta, si *pestano* e finalmente si gramolano per staccare completamente l'epidermide e il gambo dalla *stoppa* o *filaccia* che si manda ai filatori.

I tessuti o *tele di canapa*, tanto usati nella marina e nell'industria, sono molto più rozzi di quelli del lino, e nelle famiglie non servono che alla confezione di lenzuoli, salviette, camicie e mutande, ma per quest'ultimo impiego si richiede che siano di filaccia pura, vale a dire di quatità superiore.

Le *tele di lino*, al contrario, benchè di diversissime qualità, sono in generale molto più fine e morbide. Sono specialmente stimate le tele di Frisia o d'Olanda, le tele forti di Bretagna con cui si fanno correntemente belle camicie da uomo, salviette e lenzuoli; la *batista* e la *rensa* della stessa provenienza e riservate specialmente alla confezione di fini fazzoletti da naso, di fisciù leggieri, di cravatte, collarine e berrette.

Cotone. — Da qualche anno si son fatti progressi considerevoli nell'industria cotoniera, i cui prodotti, per il loro estremo buon mercato, tendono sempre più a sostituirsi alle stoffe di canapa e di lino. In tutti i paesi dove l'arbusto che lo fornisce può essere vantaggiosamente coltivato, come nelle Indie, nel Brasile, nell'America centrale, il cotone, dopo esser stato staccato dai grani dell'arbusto ch'egli avviluppa in un vello di calugine, viene compresso e ammucchiato in grosse balle per essere spedito ai filatori. Un meccanismo ingegnosissimo gli fa subire nelle fabbriche una serie d'importanti operazioni, battitura, cardatura, tiratura, feltratura, filatura, in seguito alle quali le tele e i tessuti delle qualità più svariate vengono lanciati nel commercio delle novità. Fra i tessuti più usuali si distingue il *calicò*, in cui la trama e l'ordito hanno la stessa grossezza e il *madapolam* in cui la trama è più grossa dell'ordito. L'uno e l'altro sono usitatissimi nella biancheria, specialmente nella confezione delle camicie da uomo.

La *cretonne*, più forte, serve a fare lenzuoli; il *percallo*, più fino, giubbetti e camiciuole. Coi *tralicci* a tessuti incrociati si fanno specialmente corsetti e mutande; colle *percalline* le fodere; colle *giaconette*, le *mussoline*, i *nansoc* ed altri tessuti leggieri i colletti, i fisciù, i fazzoletti e molti oggetti di minuta teletta.

Oltre queste diverse stoffe che compongono il gruppo del « bianco » nei magazzini di novità, le fabbriche producono ancora una varietà considerevole di tele di cotone impresse o dipinte. Tali sono, fra l'altre, le *indiane comuni* designate anche sotto il nome di *rouenneries* quando provengono da Rouen, e le indiane fine d'Alsazia, impiegate come le precedenti alla confezione di grembiali e robe d'estate. Numerose qualità di *perse*, di *cretonnes* impresse servono a fare cortine e tende.

Benchè usatissime in tutte le parti del mondo, le sostanze vestimentarie di cui ci occupiamo, non lo sono tuttavia in modo

esclusivo. Infatti anche in Francia da gran tempo si son tessute le fibre d'un'ortica esotica, la *ramie*, i cui prodotti si accostano a quelli del cotone, ed i Chinesi mettono in opera, sotto il nome di *ma*, un'altra ortica molto prossima alla precedente. Gli indigeni dell'Australia sanno utilizzare perfettamente i fili resistentissimi del lino della Nuova Zelanda o *phormium tenax* e gli insulari delle Filippine le dure fibre dell'*abaca*, fornite da un banano selvatico. A queste piante straniere ai nostri climi, si possono avvicinare gli alberi del *cauciù* dell'America del Sud, specialmente l'*hevea* della Guiana, la cui gomma, stesa in sottile strato sui tessuti, li rende impermeabili.

Condizioni igieniche del vestimento. — Dal punto di vista del conforto, dell'eleganza e della protezione che ci offre in ogni stagione, il costume di lana è senza dubbio preferibile al vestimento di filo o di cotone. Se non comunica assolutamente da sè stesso il calore al corpo, almeno impedisce a questo di perdere per irradiamento il calore che possiede.

Nelle sue maglie, a tessitura più o meno molle, il tessuto di lana imprigiona inoltre l'aria calda. Assorbe altresì l'umidità esterna e quella che esala dalla superficie cutanea; colla sua ruvidezza finalmente esercita spesso sull'epidermide una certa eccitazione che non manca di essere utile e talvolta gradevole alle persone freddolose. — Uno dei grandi meriti del tessuto di cotone è di avvicinarsi per tale riguardo meglio del tessuto di filo alla stoffa di lana. Con una camicia di tela si risente sempre un freddo vivo quando il corpo è in sudore. Lo stesso non succede con una camicia di cotone, calda ancora alla pelle benchè umida.

Secondo le stagioni e la temperatura, è dunque importante di scegliere il vestimento, ma non solo perchè sia fresco o caldo, grosso o sottile, pesante o leggiero. Non è indifferente, col variare della stagione, che sia di questo o di quel colore, poichè molte curiose esperienze hanno da gran tempo provato che la colora-

STOFFE E TESSUTI. — IL LINO E IL COTONE.

zione di una stoffa influisce considerevolmente sulle sue proprietà igieniche.

Così il panno nero è quello che lascia passare il calore meglio e più rapidamente; vien quindi il verde cupo o il blu scuro, quindi il rosso scarlatto, e finalmente la stoffa di color grigio ed il panno bianco.

Se vestendoci dovessimo preoccuparci di ricevere il calore del sole o di un focolare, per avere il maggior caldo possibile dovremmo adottare il nero. Ma prima di tutto è necessario che noi conserviamo il calore del nostro corpo ed è appunto il vestito nero quello che lo disperde maggiormente.

Contrariamente alle nostre abitudini noi dovremmo dunque in inverno vestirci di lana o di stoffa bianca, poichè la nostra prima cura deve essere quella di non raffreddarci in un tempo in cui non possiamo ricevere dal di fuori che un calorico minimo.

Sotto tale riguardo la natura ci dà costantemente una lezione persuadente tingendo in nero la pelle degli uomini che vivono sotto la zona torrida e cambiando nell'inverno agli animali polari le loro pellicce estive per coprirli d'un vello candido.

Ma la moda, figlia del capriccio e della fantasia, è davvero l'antagonista della natura e per seguirla bisogna rassegnarsi a subire il calore in estate e il freddo in inverno, e in ogni tempo a portare scarpe troppo serrate, guanti troppo stretti, cappelli troppo pesanti, corsetti che premono lo stomaco, tolgono la respirazione e deformano la vita.

IL VESTITO E LA MODA.

Forme del vestito. — Sarebbe interessantissimo studiare il vestito e le sue trasformazioni presso tutti i popoli nelle diverse epoche della loro storia, ma per essere completo questo studio

esigerebbe grossi volumi, e la conclusione potrebbe esser benissimo che, malgrado le numerose modificazioni che subisce ancora tutti i giorni, il vestito non è mai stato razionale come quello dei parigini odierni.

Questa opinione sembra oggi così generalmente accettata, che la moda parigina è ora sovrana in ogni paese e che i popoli più gelosi di conservare le loro tradizioni, quelli stessi il cui vestimento è determinato da condizioni affatto speciali dell'ambiente in cui sono posti, non esitano più a rinunciare al loro vestito nazionale per vestirsi alla francese. Dal punto di vista dell'arte si può forse rimpiangere questo fatto, ma dal punto di vista dell'igiene e del progresso non c'è veramente motivo di esserne malcontenti.

In ogni tempo e colle sue trasformazioni successive, il vestito ha fedelmente espresso nelle società umane lo stato dei costumi e degli animi. Per non considerare che le principali fasi della sua evoluzione in Francia, noi lo vediamo dapprima presso i Galli nostri avi composto essenzialmente delle brache e del sajone di lana che i contadini e i pastori delle più lontane campagne portano ancora. Nel medio evo, quando non è la pesante armatura del cavaliere, è la lunga toga e la cappa del castellano, il gran sajo del borghese, pesanti e severi come il vestito del monaco allora onnipotente.

Colla profonda rivoluzione che si opera al Rinascimento sembra che il vestito si modifichi ancor più dei costumi e delle idee. Infatti è l'epoca dell'estrema eleganza e della ricercatezza nei vestimenti, il tempo poco serio delle mantelline di velluto, delle giubbe di raso, dei calzoni a sgonfi, degli ornamenti di merletto.

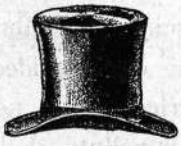
Più tardi, nel secolo XVII, il vestito, sempre conservando la sua magnificenza, acquista un carattere di distinzione e di buon gusto. Per tutta la durata del XVIII secolo va sempre più semplificandosi senza cessare di essere elegante; quindi, dopo alcuni

saggi infelici di ristaurazione delle forme antiche, si democratizza dopo la rivoluzione sino a diventare il « completo » a prezzo fisso, che ora non permette più di distinguere l'operajo vestito da festa dal borghese milionario, il giapponese di Jeddo dal parigino del boulevard.

Il fatto è che oggi, malgrado quello che possono imaginare modiste e sarti, è definitivamente ammesso, come principio, che la forma del vestito deve essere prima di tutto subordinata a quella delle varie parti che protegge. Conviene che il vestito varii secondo l'età e il sesso, che la sua ampiezza, il suo colore, come le materie che lo compongono si modifichino secondo i climi e le stagioni; ma siccome nei diversi tipi umani la testa, il tronco, le membra sono press'a poco foggiati nell'ugual modo, non vi è realmente una buona ragione perchè a New-York e a Costantinopoli si vada coperti diversamente che a Parigi.

Cappelli e acconciature. — L'uso regolare dei cappelli nel nostro paese data da qualche secolo appena, e malgrado l'infinita varietà di copricapi inventati d'allora in poi, la moda non ci ha ancora dato il cappello perfetto, ideale, degno di elogio sotto ogni aspetto.

Anche il cappello varia secondo l'età, il sesso e la qualità delle teste che esso deve coprire. Al bambino conviene special-



Cilindro.

Chepi.

Caschetto.

Berretto a cercine.

mente il leggiero berretto a cercine gonfio che protegge la testa senza comprimerla. Il contadino preferisce ad ogni altra copertura il semplice berretto di lana o cotone che corrisponde con poche modificazioni al berretto del marinajo o dell'artista. Il cittadino

si copre abitualmente con cappelli di feltro duro e molle; e in tenuta di cerimonia porta il cilindro, di cui la moda, senza mai migliorarlo, si diverte ad alzare o abbassare il fondo, ad allargare o stringere le ale.

D'estate il cappello di paglia è adottato con vantaggio da gran numero di persone tanto in città che in campagna. Il *caschetto* è il copricapo economico e comodo dell'impiegato modesto e dell'operajo; il soldato, coperto sino a quest'ultimi tempi coi bizzarri *sciacò*, oggi non abbandona più il *chepì* che per

Cappello di paglia. Cappello di feltro duro. Cappelli di feltro molle.

prendere il *casco*. Qualunque sia la sua forma, un cappello è tanto più igienico quanto è meno pesante alla testa e pur aerandola la difende contro la pioggia e l'ardore solare.

Il cappello, accessorio importante della teletta femminile, è ormai diventato sulla testa delle nostre eleganti più mutabile d'una banderuola al vento. Ora alto e ora basso, ora ampio e ora minuscolo, esso non è in fondo che il complemento della capigliatura la quale, ben pettinata, è la più bella acconciatura che una donna possa imaginare. Qualunque sia la stoffa di cui il cappello è fatto, esso è sempre un pretesto a nastri, a guarnizioni di fiori e di piume. Gli si domanda prima di tutto di ornare la testa, ed esso la protegge poi se la moda lo permette. D'altronde l'igienista avrebbe molto torto a muovere una crociata contro questo elegante cappello di fantasia, sempre così fresco e così mutevole. Gli si risponderebbe che per le signore che temono un' infreddatura vi sono buoni e caldi cappotti. Anzichè raccomandare i ciuffi, i chignons e le parrucche, bisogna intanto persuadere le donne che un cappello razionale è talvolta indispensabile, il che

non impedisce che sia proprio e grazioso a un tempo. Nell'inverno un berrettone di pelliccia, un cappotto di peluzzo o di velluto, preservano convenientemente la testa dal freddo e dalle correnti d'aria. Nell'estate, il cappello di paglia a tese larghe ornato d'un velo civettuolo di garza o di mussola, impedirà ai raggi del sole d'imbrunire la delicata pelle del volto.

Mantiglia spagnuola in merletto nero.

Cappello di paglia guarnito di mussolina.

Allorchè la capigliatura è abbondante e rialzata in trecce o ciocche, basterà coprirla con una leggiera *cuffia*, oppure con un semplice velo di lana o di merletto, perchè la testa sia perfettamente protetta. Oltre a difendere la gola e le spalle quanto un fisciù, la *mantiglia* spagnuola di merletto nero o bianco è per certi visi una cornice veramente graziosa. Meno elegante forse, ma più ricco, il *bachelik* a maglia di lana è molto utile nell'inverno, poichè ripara a un tempo testa e collo quanto un grande *cappuccio* e perchè garantisce dal freddo il petto e le spalle quanto una pellegrina od un mantelletto.

Qualunque possa essere l'utilità delle acconciature, non si sarà mai troppo presto pigliata l'abitudine di tenere il capo

nudo quando uno si trova in una casa ben chiusa o mentre dorme di notte. Non solo si agguerrisce così contro le infreddature, le quali provocano di solito una quantità di reumi e di nevralgie, ma per di più colla capigliatura aerata si trova molto meglio, lavora con più agio nella giornata, e quanto più lascia libero il capo, dorme più facilmente la notte.

Bachelik a maglia.

Colletti e cravatte. — Una misura non meno igienica è del resto quella di spogliare il collo come la testa, di sbarazzarlo da tutti i legami penosi e di ridurre al minimo volume i *colletti* e le *cravatte* che devono circondarlo.

Questa sola abitudine basta a prevenire le angine, le raucedini, le corizze, i mali d'orecchio, ai quali siamo sempre esposti allorquando, in seguito ad esserci coperta la gola, ce la scopriamo bruscamente. Uno dei nostri più eminenti fisiologisti, Brown-Séquard, ne ha date le prove dimostrando che una corrente d'aria fredda diretta ogni giorno alla nuca col mezzo di un soffietto costituisce il più sicuro preservativo contro tutte le malattie di tal genere. È la formale condanna dei foulards, coprinasi, boa di lana o di pelliccia, nei quali le persone freddolose s'inviluppano d'inverno sino alle orecchie.

Costoro, per rendersi invulnerabili, dovrebbero ogni mattino farsi soffiare sulla gola e sulle spalle, al pari delle persone di petto delicato che si fanno amministrare una doccia tutti i giorni. Bisogna dunque che le giovani si liberino una buona volta da ogni sorta di colletti troppo grossi o troppo alti e prescrivano tutti i

soggoli, i *collaretti*, i *plastrons* e i *fisciù* che formerebbero un dannoso baluardo al loro collo.

Forse dobbiamo convenire con molte di esse che basta coprire questa parte con una collana di perle o con una catena d'oro. Tuttavia, passando senza precauzione da un'alta a una bassa temperatura, all'uscita dal ballo o dal teatro, sarebbe a mo' d'esempio un'estrema imprudenza il non coprirsi con un mantelletto, con un burnus, ovvero con uno scialle, la gola tremante e le spalle nude.

Coprinaso di pelliccia.

Benchè meno tirannica, al giorno d'oggi, nella teletta degli uomini, la moda da molto tempo ha preso il gusto di serrar loro il collo. Durante tutta la prima metà di questo secolo, mentre gli alti *colletti a muraglia* strozzavano i militari, cravatte di seta grossissime, venti volte arrotolate intorno alla gola, soffocavano i borghesi con perfida dolcezza. Non si verrà mai a conoscere quante congestioni e apoplessie furono cagionate da questi ridicoli inciampi alla circolazione, posti proprio nel luogo che dovrebbe essere più libero, nella regione ove i grossi vasi carotidali e jugulari stabiliscono la corrente più attiva fra la testa e il cuore.

Ai giorni nostri son passate, e speriamolo, per non più ritornare, queste rozze ed illogiche fantasie. La cravatta, nella teletta da donna, non è altro che uno sbuffo di merletto artisticamente arruffato; nel vestiario maschile non è altro che un semplice nodo fissato ad un nastro, od a un cordone qualunque.

Camicia. — Nelle varie parti dell'abbigliamento fatte per coprire il corpo son compresi gli abiti apparenti, la forma dei quali muta ad ogni piè sospinto secondo la moda, e i vestimenti intimi, nascosti, poco soggetti a cambiare, i quali devono essere sopratutto igienici. Fra questi ultimi la *camicia* è il più comune. Se ne

VESTITI INVERNALI. — LE PELLICCE.

fanno per il giorno e per la notte, di tutti i tessuti e di tutte le qualità; ma la semplice camicia di cotone, allorchè ha immediato contatto colla pelle, di certo è la più ristoratrice. Calda, molle, assorbe il sudore e lo lascia svaporare dolcemente, così che non provoca quei bruschi raffreddamenti pei quali si hanno molte pleuriti e flussioni di petto. Per trovarci sempre in queste condizioni bisogna però che la camicia sia rinnovata più frequentemente che riesce possibile. Bisogna pure che sia lunga ed ampia per coprire il ventre ed i membri inferiori fino ai ginocchi, per non serrar troppo il collo e le coste e lasciar infine ai bracci piena libertà nei loro movimenti.

Coi colletti rigidi, i polsini ed i petti duramente inamidati, le camicie da uomo non rispondono sempre a tali modeste esigenze. In compenso, le camicie da donna a maniche corte, largamente scollate, ordinariamente sono tessute, tagliate ed abbellite più per le galanti aspirazioni della civetteria che per gli austeri principii dell'igiene. Vi si impiega la tela più fina, la batista e la seta; si increspano, si pongono festoni ai bordi, si arricchiscono di ricami o di fina valencienne. È qualche volta senza alcun dubbio una raffinatezza eccessiva, ma tirati i conti questo apparecchio elegante disarma ogni critica.

Camicia di flanella. — Più giovevole ancora e sopratutto più nascosta è l'utile, la benefica, la salutare *camicia di flanella;* e l'igienista può riprendere la parola per segnalare una volta ancora tutti i vantaggi di questo umile vestimento di lana soffice, che un gran numero di persone, non si sa per quale assurdo sentimento di vergogna, si ostinano con pertinacia a non voler portare. Molto usata ai nostri giorni la flanella non è solo indispensabile ai reumatici ed ai malaticci, ma rende i migliori servigi alle persone attive, irrequiete, ed ai lavoranti esposti a repentini raffreddamenti in seguito ad abbondanti traspirazioni. Inzuppata delle materie acri del sudore, se non si ha cura di

mutarla con frequenza, la flanella irrita e ricopre la pelle stessa di eruzioni disgustose. Non è neppure senza inconvenienti, almeno per le persone delicate, il rinunciare recisamente a tale uso, foss'anco nel cuor dell'estate, giacchè nessun tessuto meglio del molletone può con maggior profitto preservare il corpo in sudore da una pericolosa evaporazione.

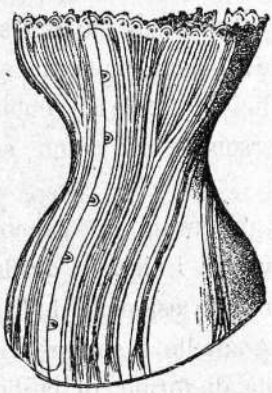
Mutande. — Il costume completo di flanella, oltre la camicia, comprende le mutande della medesima stoffa, le quali proteggono molto efficacemente il basso ventre ed i membri inferiori. Non vi è miglior mezzo per combattere o prevenire le coliche, le sciatiche e le lombaggini alle quali le persone reumatiche sono soggette al minimo freddo. Nell'inverno alle mutande di flanella si possono sostituire con vantaggio mutande di lana a maglia spessa; nell'estate, se fa troppo caldo, semplici mutande di cotone, le quali, come tutta la biancheria personale, dovranno sempre essere linde.

Nei magazzini di novità, è facile procurarsi al banco delle maglierie un assortimento di questi vestiti intimi in gradazione secondo le stagioni e rispondenti a tutte le esigenze dell'igiene. Camicioni, corpetti, camiciole, maglie, gonnelle e sottane vi sono offerti in quantità ed in tutte le varietà di forme, di taglio e di tessuto; ma i freddolosi sceglieranno sopratutto le mutande e le camicie inglesi di lana fina, altrettanto calde che soffici e che coprono il corpo come una fasciatura.

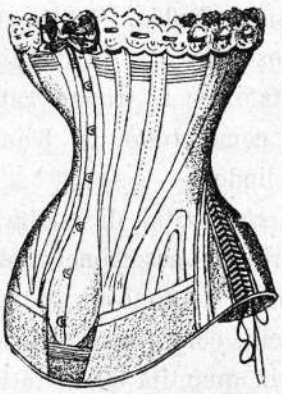
Busto. — Di questi vestimenti intimi nessuno è più essenziale alle donne quanto il *busto*. Abituate a questa corazza, è loro impossibile farne a meno. In esso trovano un sostegno, il quale permette anche alle più deboli di mantenersi ritte, una cintura che fa risaltare la loro taglia, un appoggio che mette in perfetto rilievo i loro vantaggi fisici. È inoltre sul busto che la donna fa assegnamento, diremo così, per la sua teletta visibile. Essa foggia strettamente su tali contorni i corpetti de' suoi abiti; vi sospende

i posticci, le crinoline che la moda inventa, talvolta così ridicole, e vi attacca le sue sottane. Gli deve infine, e questa non è cosa dubbia, alcuna parte della grazia e dell'eleganza dei suoi atteggiamenti; così gli igienisti non avrebbero ragione alcuna di perseguitare colle loro acerbe critiche questo disgraziato busto, se la più sfrenata civetteria non lo convertisse spesso in istrumento di malattia e di supplizio.

Pur troppo ci è d'uopo riconoscere che per una strana aberrazione del gusto, le giovani e le fanciulle si affaticano, in generale, a ridurre la parte media del loro corpo alla maggior



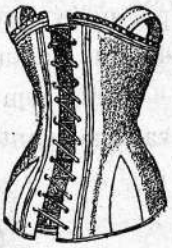
Busto di traliccio
con lamine metalliche.



Busto di raso
guarnito di lamine di balena e metalliche.

strettezza possibile. L'ideale, ai loro occhi, è un corpo che due mani possano stringere; una « vita di vespa » e per ottenerla si allacciano, si serrano, si strozzano entro le lamine di metallo o di balena senza punto curarsi del grave sconcerto che una tale compressione fa subire ai loro organi interni: allo stomaco, ai condotti biliari, al diafragma, al cuore, ai polmoni. Persino i visceri sensibilissimi del bacino femminile, l'utero e le ovaje soffrono ad essere costantemente scossi dalla punta o dalla stecca del busto; da ciò provengono gli accidenti serii e variati

che sono come la punizione delle mondane e delle civette; mancamenti di respiro, soffocamenti in seguito ai pasti, sincopi nelle sale da ballo ed agli spettacoli; palpitazioni di cuore alla minima emozione, perdita d'appetito, disturbi alla digestione, irregolarità nei mestrui, profonde anemie, le quali fanno strada alla più crudele delle malattie organiche, alla tisi.



Busto di traliccio con lamine di balena per ragazzina.

Però la forma del busto tende, oggigiorno, a divenire di più in più ragionevole. Fatti di semplice traliccio o di bel raso, muniti di elastiche lame d'acciajo o di vera balena, in generale si adattano esattamente alla taglia senza offenderla e, quantunque allacciati strettamente, non esercitano sui visceri addominali che una pressione moderata, se prima s'è presa la precauzione di disporre sulle parti e sull'orlo inferiore alcune lastre elastiche. Provvisti di balena solamente nella parte posteriore, i busti per bambine hanno il vantaggio di sostenere il tronco senza comprimere o deformare il petto.

Vesti e corpetti. — La veste non abbiglia soltanto la donna, ma fa parte, per così dire, della sua persona; cosicchè la donna tiene al suo vestito quasi quanto alla sua bellezza. Dal punto di vista dell'igiene e del buon gusto il problema sarebbe risolto benissimo anche con vesti molto semplici e attillate, le quali senza troppo nascondere o scoprire, proteggessero il collo, la gola, le braccia e le spalle; ma la teletta femminile è assolutamente subordinata ai capricci della moda, e la donna non trova mai d'esser ben vestita se non quando porta un abito secondo l'ultima moda.

Eppure si sa che la maggior parte delle innovazioni tentate dalle modiste e dai grandi sarti sono incomode e ridicole. Oggi è un fodero angusto, domani una gonna rigonfia che piace imaginare a questi industriali, ed ecco le donne che subito, senza

mormorare e protestare — fenomeno meraviglioso! — adottano con gioja il nuovo abbigliamento, non perchè stia loro più o meno bene, ma perchè è di moda. L'igiene, il buon gusto e il buon senso, per quanto urtati, da quel momento non entrano più nelle loro considerazioni. Il costume è dell'ultima attualità, dunque ha tutti i meriti.

Nella composizione delle telette femminili lo stile e le forme variano quanto le stoffe ed i tessuti. Tra la più modesta indiana

Jersey parigino in lana merino.

Mantelletto da visita in velluto cesellato.

ed il ricco velluto vi sono lanerie d'ogni sorta e seterie d'ogni qualità che servono giornalmente a confezionare le sottane, e i corpetti dei vestiti; ma è raro, specialmente in città, che le donne escano di casa in corpetto, e il loro costume allora, secondo la temperatura o il gusto del giorno, si completa con una *mantiglia*, una *giacchetta*, una *redingotta*, una *pellegrina*, un *jersey* quando

il semplice *scialle* o il *cascemir* tradizionale non siano più di moda.

Nel numero illimitato di questi soprabiti, il jersey, di creazione recente, è portato elegantemente dalle giovani già sviluppate di cui disegna con tutta correttezza il busto e la taglia. Alle

Teletta casalinga.

Pellegrina di peluzzo.

signore convengono piuttosto gli ampii mantelli o le mantiglie da visita di panno, di seta e di velluto unito, sodo, cesellato, ora guarnito di giavazzo, ora di nodi di nastro o di volanti di pizzo. Se col cattivo tempo i grandi mantelli di pelliccia sembrano un

po' pesanti, non è meno grazioso che igienico portare la corta pellegrina di lontra o di peluzzo che conviene a tutte le età e preserva dal freddo la gola e le spalle quanto i vestiti più caldi.

In casa, la mondana e la padrona di casa si vestono più volontieri con una vestaglia, un accappatojo o una veste da camera. Esse si trovano più ad agio con questi costumi perfettamente razionali che lasciano ai membri la piena libertà e che non imbarazzano o comprimono nessun organo. Ma una donna attiva, una massaja occupata, preferisce alla veste da camera un semplice *grembiale*, come oggigiorno ve ne hanno sopra modelli graziosissimi; e in questa acconciatura modesta una bella giovinetta non sta certo meno bene che nella più ricca teletta.

Insomma, malgrado tutte le trasformazioni della moda, la semplicità nel vestito piace sempre meglio del ricercato. Abbiamo veduto che furono fatti grandi sforzi per togliere ogni sopracarico, ogni accessorio imbarazzante. Basta comparare le mode attuali a quelle che si portavano ancora sotto al Direttorio od al primo Impero per convincersi che, malgrado il frequente uscir di strada, la teletta della più elegante parigina, pur restando del maggior buon gusto, tende a diventare ogni giorno più logica e più comoda.

Vestiti per ragazzi. — Finora questi miglioramenti tanto razionali non sembrano prevalere nella confezione delle telette infantili e dal punto di vista dell'igiene e del buon senso non si può che lamentare questo fatto. Invero, se v'è una creatura alla quale siano perfettamente inutili gli ornamenti e i volanti è certamente la vivace e allegra bambina che va, viene, giuoca, saltella e chiacchiera come un fringuello nella piena libertà dei suoi movimenti. Per una vana ambizione i parenti si compiaciono di coprire quel corpicino indiavolato di nodi, nastri, ricami e altre inutilità, con proibizione espressa di correre, muoversi, toccare checchessia, per non gualcire e sporcare la ricca composizione di

I VESTITI. — ABITI ESTIVI.

ciarpe. Vestita in tal modo la più bella bambina non è più che un pupazzo da vetrina, una personcina pretensiosa e anche sgradevole quando, tenendo conto dei consigli ricevuti, prende aria e atteggiamenti che non sono della sua età, o una povera vittima della vanità materna quando, lasciando libero il campo ai suoi

Vestito da bambina.

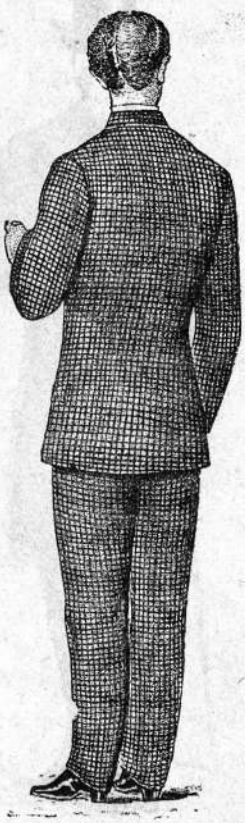
Vestito da ragazzo.

istinti naturali, essa sciupa o sporca per caso i suoi velluti ed i suoi merletti.

Oltre all'essere sragionevole questo sviluppare in una ragazzina il gusto del lusso ed il senso già precoce della civetteria, non è meno dannoso il mettere ostacoli alla sua espansione fisica, impedire il suo libero andamento e paralizzare gl'impulsi che la eccitano a saltare, a sgambettare e correre. In quell'età più che mai l'esercizio è indispensabile alla perfetta evoluzione degli organi; è dunque un vero pregiudizio che si cagiona alla bambina coll'imporle un vestito che le impedisce ogni soddisfazione al

suo grande bisogno d'attività. Una blusa, una giacchettina, un abito corto con cintura molle, sono vestiti sufficienti per una ragazza e non inciampano nessuno dei suoi movimenti.

Ai ragazzi, ancora più irrequieti, convengono generalmente tutti quei vestitini di fantasia, paletò, veston, vareuses eleganti e comodi a un tempo che oggi vengono confezionati ad un gran buon mercato. Fino ai dodici anni è preferibile far loro portare i calzoni corti con lunghe calze di filo o lana dolce, piuttosto che lasciarli andare all'inglese colle gambe nude.



Vestito completo in stoffa fantasia.

Paletò e redingotte. — Dopo innumerevoli variazioni e ritocchi il vestiario maschile sembra aver trovato ai nostri giorni il suo taglio definitivo, e se non è più come nei secoli passati d'una meravigliosa eleganza, almeno è più razionale, sopratutto più in armonia colla nostra vita attiva, e d'un mantenimento più facile e molto meno costoso. Il *paletò*, la *redingotta* ed il *frac* sono le tre forme principali sotto cui lo indossiamo giornalmente, secondo che vogliamo conformarci a tale o tal altra convenzione od esigenza mondana.

Col veston, la giacchetta ed i suoi altri derivati, il paletò è il vestimento per eccellenza. S'impiegano nella sua confezione stoffe e tessuti di lana ora uniti, ora rigati, ora arricciati e colorati in vari modi. Esso lascia libero il petto e la taglia e si adatta senza falde e lembi inutili al corpo che disegna e protegge abbastanza. La redingotta, ordinariamente di stoffa nera, è già più severa e meno comoda. Strettamente abbottonata,

essa conserva la rigidezza della tunica militare, da cui deriva, e allora ha spesso l'inconveniente assai grave di comprimere troppo fortemente il torace. Il frac è l'uniforme obbligatoria di tutte le cerimonie allegre o tristi, dei balli, dei funerali e dei matrimonii. È di una eleganza dubbia, di un taglio molto discutibile, ma per il suo impiego occasionale sfugge alla critica dell' igienista.

Vestito di città.
Soprabito d' estate.

Pantaloni. — Gilè. — Nelle grandi riunioni ufficiali l'etichetta esige ancora che i calzoni corti accompagnino l'abito. Meno che in queste rare occasioni in Francia non si indossano che i *pantaloni* la cui forma presumibilmente è oramai inamovibile. Un buono e bel pajo di pantaloni non dev'essere soltanto d'un taglio irreprensibile. È essenziale ch'esso lasci alle articolazioni tutta la loro elasticità, che non imbarazzi troppo colla eccessiva attillatura la flessione del tronco sulle membra. Troppo stretto alla cavalcatura, determina insieme ad una viva irritazione l'ingorgo dei gangli inguinali; troppo stretto alla cintura, impedisce più che non si creda la digestione e la respirazione. Per ovviare a questi ultimi inconvenienti può bastare, invece di stringerli in vita, di attaccare i pantaloni a *bretelle* elastiche; conviene altresì, per lasciare una perfetta agevolezza al petto ed alle spalle, che il vestimento non sia troppo teso.

Ma non sono soltanto le cinture dei pantaloni, nè le bretelle

che impediscono i movimenti respiratorii nel vestiario maschile. Il *gilè*, quando i giovanotti eleganti vogliono farsi la vita slanciata, non è meno nocivo al buon funzionamento del petto che esso comprime eccessivamente. Anche quando è troppo scrupolosamente abbottonato in tutta la sua altezza, impedisce ai polmoni di ricevere tutta quell'aria che potrebbero contenere, e forse questo ostacolo permanente alla perfetta dilatazione delle loro vescicole, esercita in tutta la giovinezza un'attiva influenza sullo sviluppo della congestione polmonare e della tisi.

Mantelli. — Soprabiti. — Benchè meno pesanti e meno ingombranti d'una volta, i *mantelli* e i *soprabiti* che portiamo oggi restano sempre vestimenti suppletorii, utilissimi in viaggio o nella cattiva stagione, ma espongono a pericolosi raffreddamenti quando si depongono troppo presto o quando non si ha cura di indossarli nei giorni freddi e umidi.

Sopratutto per l'inverno si fanno *ulster* lunghi e caldi di grosso panno o guarniti di pellicce; mancano d'eleganza, ma avviluppano il corpo intiero come veste da camera. I soprabiti d'estate, più leggieri e più corti, devono aver un'ampiezza sufficiente per non cagionare imbarazzo e permettere inoltre la facile evaporazione del sudore. Benchè molto utili sotto questo riguardo, essi non hanno sventuratamente contro la pioggia i vantaggi del paletò di cauciù o *mackentosh*, tando comodi per la leggerezza, la morbidezza e il poco posto che tengono nei bagagli dei viaggiatori, ma anche assai nocivi per l'ostacolo assoluto che oppongono al libero sviluppo della traspirazione.

Calze e calzini. — Forse è superfluo nel solo riguardo della salute il portare calzini e calze, ma dal punto di vista del conforto e della pulizia non si può fare a meno di questo lusso. Siano di lana o di cotone, di filugello o di seta, questi indumenti non hanno per solo scopo di isolare il piede dalla calzatura e di far parere la gamba più fina, modellandosi sui contorni di quella;

essi hanno altresì il vantaggio di preservare dal freddo e dalla umidità, di assorbire l'irritante sudore, di conservare alla pelle dei piedi la sua morbidezza e infine di prevenire i calli che la pressione diretta della calzatura non mancherebbe di determinare. Le calze tuttavia non rendono tutti questi servizii che a patto di essere sempre pulite, ben unite e tese. Se fanno pieghe dentro le scarpe cagionano ampolle, e siccome questo inconveniente è sopratutto da temersi colle calze di cotone, i grandi camminatori non mettono mai che calze di lana.

Ai corti calzini, portati abitualmente dagli uomini, e che se non sono assicurati cadono sul piede, le donne hanno sempre preferito le lunghe calze bianche o di colore, le quali, ben distese, fanno risaltare mirabilmente la forma delle gambe. Perchè non ricadano, bisogna fissarle con una giarrettiera elastica abbastanza larga per non stringere il membro e posta piuttosto sopra che sotto il ginocchio. Difatti sotto il ginocchio la troppo facile compressione delle vene può occasionare il gonfiamento dei malleoli e dar luogo a varici il cui minore inconveniente è di sformare e far perdere il tornito alla gamba più fina. È comunissimo il prodursi di questo accidente quando si stringe il membro in questo luogo con un cordone.

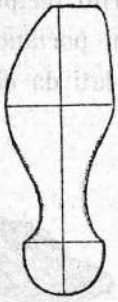
Calzature. — In ogni paese e presso ogni popolo, la *calzatura*, prima di seguire le influenze della moda, è determinata, più che ogni altro capo di vestiario, dalle condizioni fisiche del suolo e del clima. Sotto le calde latitudini si usa ancora il primitivo *sandalo*, nei paesi freddi il grosso *stivale*, in campagna lo *zoccolo* di legno e nelle città lo *stivaletto* o la *scarpa* scoperta, secondo le stagioni.

Ma la moda nella specialità delle calzature cittadine riprende tutti i suoi diritti e li esercita con tanta fantasia da rendere il piede la vittima più infelice dei suoi capricci. Prima di tutto, essa ha imposto come essenziale condizione d'eleganza la stret-

tezza assoluta, poi si diverte a deformare la calzatura prescrivendole punte quadre, tonde o acute o sollevandola su due alti talloni, che fanno perdere al corpo il centro di gravità e lo co-

Piede normale.

Piede deformato da una calzatura difettosa.



Suola normale.

Suola mal costrutta.

stringono a tenersi in attitudine forzata, esposto ogni momento ad una caduta pericolosa. È il grave inconveniente dello stivaletto alla Luigi XV, come il difetto multiplo della calzatura troppo stretta è quello di rendere faticoso il camminare, di provocare calli, ampolle, durezze e far soffrire al piede atroci torture. È ben

Stivaletto Luigi XV.

Stivaletto elastico.

Stivaletto di stoffa e capretto.

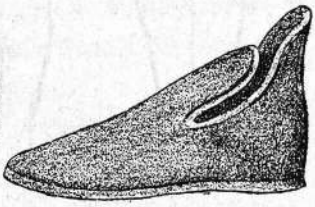
raro del resto che i calzolai, tagliando una suola o una tomaja, s'inquietino della forma anatomica del piede che devono calzare. Il dito grosso nel piede normale staccandosi dalla pianta ad angolo retto e parallelamente al dito grosso del piede opposto, è presso a poco in linea retta, e secondo una retta dovrebbe esser

tagliato il lato interno della suola. È una cosa a cui nessuno bada, e il taglio ovale consacrato da un uso inveterato, non solo ha per effetto di deviare le dita, ma anche di esporle a tutte le conseguenze dell'attrito reciproco.

In città gli uomini portano stivaletti di pelle di vitello, di capretto, guarniti sui lati da elastici abbastanza solidi per man-

Scarpa Richelieu.

Pantofola.



Scarpa di feltro.

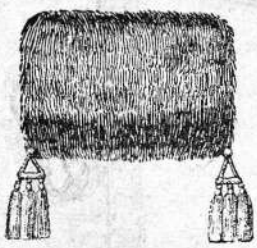
tenere accollata la calzatura alla gamba dopo l'introduzione del piede. Le donne preferiscono stivaletti o scarpette di panno guarnite di cuojo molle, allacciate anteriormente od abbottonate di fianco. D'inverno, col cattivo tempo, può esser utile, se si teme il freddo ai piedi, coprire gli stivaletti con soprascarpe di cuojo o di cauciù e interiormente di suole di crino o di peduli di lana.

D'estate, invece, sarà bene sostituire allo stivaletto, troppo caldo, lo scarpino scoperto di forma Molière o Richelieu, non meno elegante che igienico. Per casa nulla è più gradevole della *pantofola*, di cui i modelli variano all'infinito, dal mignolo scarpino di raso o di velluto fino alla calzatura di feltro, dove il piede, libero da ogni compressione, può liberamente allungarsi ed allargarsi ad agio.

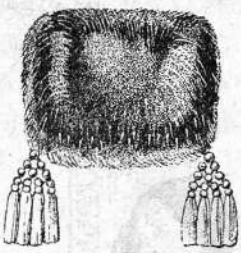
Guanti e manicotti. — La mano, fatta per toccare, afferrare e lavorare, non può star sempre coperta di un vestito che impaccia più o meno queste importanti funzioni. Così, per leggiero che sia, il guanto di filo, di seta o di pelle, quando non è che un semplice oggetto di teletta elegante, non ha realmente altra utilità che di proteggere momentaneamente la mano inattiva. Inoltre,

LA TELETTA DEL MATTINO.

quando il freddo è intenso, un guanto anche foderato, di solito non basta a preservare dall'unghiella una donna freddolosa.



Manicotto di pelliccia.



Manicotto di peluzzo.

Manicotto di astracan.

Bisogna aggiungere il manicotto, che la volubile moda esige ora di pelliccia, ora di peluzzo, ora d'astracan, ma che seguita a impicciolire e rendere più civettuolo, come per metterlo in perfetta armonia colle delicate estremità che protegge.

CURA E SVILUPPO DELLA BELLEZZA.

L'ARTE DI PIACERE.

Evoluzione della bellezza. — Nella migliore età della vita e nelle dolci ore in cui ogni cura svanisce, l'imperioso desiderio di piacere occupa interamente l'uomo e la donna. Comparire amabili, essere amati, ecco l'ideale che ognuno si propone, ammirando e invidiando quelli che senza fatica raggiungono l'intento mercè il dono irresistibile della bellezza.

Qual pregio ha infatti per la donna questo magico talismano che incatena i cuori degli uomini! Non è forse quasi sempre l'arbitro dei suoi destini?

Benchè non sia più quel tempo in cui, come si pretende, i re sposavano le pastorelle, non si vede ancora ogni giorno un'umile figlia del popolo, per la sola potenza della bellezza, passare di un tratto negli alti ranghi dell'aristocrazia? Una ragazza miserabile

e sventurata diventare ad un tratto la sposa onorata di qualche grosso capitalista? E sciaguratamente altresì — poichè ogni medaglia ha il suo rovescio — belle giovinette e donne seducenti, vittime delle loro attrattive, perdere l'onore, cadere e perire spesso nella guisa più tragica?

La perfetta bellezza, tuttavia, non è comune, non essendo la natura troppo prodiga dei suoi doni. Essa non potrebbe consistere che nella riunione in una stessa persona di tutte le attrattive fisiche e morali, e i campioni di questa combinazione non si trovano mai nel mondo in cui viviamo. Fortunatamente la bellezza non si presenta sotto uno stesso aspetto agli occhi degli uomini. Basta alla maggior parte di essi, per esserne colpiti, che sia parziale o relativa e spesso si vede come una certa particolarità di carattere o di fisionomia, che è un pregio inestimabile per gli uni, venir considerata un grave difetto dagli altri.

Perciò ogni persona, non assolutamente disgraziata, può spesso piacere ed essere ricercata, per poco che si studii senza parerlo di correggere le imperfezioni d'un' ingrata natura. L'instintiva civetteria tanto rimproverata alle donne, non è altro che lo sforzo perseverante da esse fatto con maggiore o minor successo per attirare l'attenzione degli uomini e inspirar loro amore. Essa si manifesta sopratutto dai sedici ai venticinque anni, quando la ragazza, possedendo se non altro la bellezza del diavolo, è meglio servita dalla natura per la gran faccenda che deciderà del suo avvenire; ma tanto è attivo nelle donne il bisogno di piacere, che la maggior parte, benchè maritate, non sono per questo meno civette, nè trascurano di conservare i loro mezzi di seduzione.

Del resto è quasi esclusivamente la bellezza della giovinetta quella che impressiona alla prima gli uomini e li porta di solito a determinare la loro scelta; così in tutta la sua adolescenza e finchè non abbia conquistato un cuore, la donna non s'inquieta che secondariamente d'istruirsi e d'acquistare le virtù di una

buona massaja. Essa è tutta dedita alla compagnia, al piacere, alla gioja, e sarebbe quello un momento inopportuno per giudicare delle sue qualità morali. Essa ride, canta, ama pazzamente il ballo, si veste e si adorna con un'arte perfida ed incantevole, ha atteggiamenti adorabili, voce, occhiate e sorrisi pieni di grazia; da tutta la sua persona insomma si sprigiona un incanto inebriante che getta nel più profondo turbamento ogni uomo sensibile.

All'età corrispondente invece, l'uomo, oltre a non essere compiuto nel suo sviluppo fisico, è spesso anche molto timido e impacciato, eccellente condizione per essere preso subito, come la lodola collo specchio, alla tentatrice esca di grazia e freschezza che gli tende ogni giovanetta. Come è chiamato e attirato questo giovane dappertutto dove vi sono ragazze da maritare! Come è accolto, festeggiato, careggiato in tutte le riunioni mondane; come se lo disputano e se lo strappano di mano, per poco che sappia ballar bene!

L'uomo non piace alla donna nell'età in cui questa pare più bella all'uomo. Anche la più casta giovanetta è instintivamente più impressionata da un uomo di trenta o trentacinque anni, amabile, che da un giovanetto ventenne, gentile, fresco e roseo come lei. Una segreta influenza le fa sentire infatti che l'uomo di trent'anni è nella piena possessione, non soltanto delle forze virili, ma anche della ragione e delle qualità morali di cui deve dotare i suoi discendenti, e nell'interesse dell'essere futuro, senza averne coscienza, trova molto più attraente la maturità dell'uomo fatto, che le grazie leggiadre di un giovane.

Talchè, mentre la fanciulla cerca sopratutto nell'uomo il perfetto sviluppo del corpo e dello spirito, questi si attiene piuttosto alla bellezza fisica della fanciulla. La bellezza non è, per conseguenza, solamente utile, è anche necessaria alla donna; tale considerazione porta seco un'estrema indulgenza per la sua civetteria innata, pel suo gusto, qualche volta veramente eccessivo,

della teletta e dei gingilli, per la sua passione, infine, a tutto ciò che può aumentare le sue grazie personali, renderle spiccate e farle valere agli occhi degli uomini.

Influenza dell'igiene e dell'acconciatura sulla bellezza. — In pratica, non basta essere leggiadri o semplicemente dotati di qualche fattezza simpatica per piacere. È essenziale pure, in quest'ultimo caso sopratutto, non presentarsi mai che in un arnese e sotto un aspetto favorevoli, e la proprietà della persona, il mantenimento igienico del corpo, sono, a tal riguardo, condizioni di riuscita di cui non saprebbe fare a meno la bellezza più riconosciuta. Quantunque molte giovani possano, senza perder nulla, limitarsi ai minimi termini della teletta e siano spesso più attraenti in *negligé*, è un fatto che a mostrarsi in tal modo senza nessun preparativo, la maggior parte provano un vero terrore, una ripugnanza invincibile.

È dunque indispensabile che mantengano, con bagni frequenti e abluzioni quotidiane, la nettezza, la freschezza e lo splendore della pelle; che abbiano ogni giorno la più grande cura della bocca e della capigliatura, che s'abbelliscano e si acconcino senza affettazione nè ricercatezza, secondo la moda e il gusto più confacente alla loro età, corporatura e fisionomia.

Sempre più o meno utili alla salute, i *bagni* rendono alla bellezza non piccoli servigi. Vi sono bagni di latte molto indicati, bagni di infusioni aromatiche, dei profumi più diversi, che non valgono meno dei semplici bagni d'uso giornaliero, di acqua di fontana o di fiume. Si devono prendere caldi, a 30 o 35°, allorchè si ha per iscopo di ammorbidire la pelle, di pulirla e sbarazzarla da tutte le irritazioni lasciate dalle escrezioni del sudore. Ma i bagni freddi, col leggiero stringimento che esercitano sui tessuti, hanno il vantaggio di tonificarli e farli sembrare più bianchi e più sodi. Quando la pelle è un po' secca e rugosa, sarà buona cosa aggiungere al bagno un chilogrammo o due di crusca rac-

chiusa in un sacco o, meglio ancora, un mezzo chilogrammo di amido in polvere.

L'acqua delle *abluzioni*, più ancora che quella dei bagni, deve avere tutte le qualità della buona acqua potabile. È cosa indispensabile, sopratutto, che sciolga bene il sapone; perciò non bisogna mai adoperare l'acqua selenitosa dei pozzi di Parigi, rude al tatto come al gusto e quasi affatto priva di proprietà detersive. A meno d'essere costretti dalla necessità a fare una pulizia assoluta, non si devono lavare nè le mani, nè il viso, con acqua calda. Sarebbe il mezzo più certo di veder comparire in breve tempo rughe e pieghe: l'acqua fresca, alla temperatura da 6 a 12°, convien meglio a tale uso. Può essere senza inconvenienti, ma è per solito senza utilità, l'aggiunzione all'acqua della teletta di un profumo che la renda più gradevole. La maggior parte delle acque odorose a base d'acido acetico o d'alcool, devono essere usate in piccole dosi, avendo esse il grave inconveniente di essiccare l'epidermide e determinare screpolature.

Bisogna altresì adoperare una salvietta od una spugna per lavarsi, ed il tessuto deve essere soffice e abbastanza fino, per non irritare le parti sulle quali la mano li conduce. Se è possibile, non bisogna nemmeno adoperare per il viso la spugna che può aver servito per altre parti del corpo, dovendo le mucose tanto delicate delle labbra e degli occhi essere tenute con una cura eccezionale, al riparo di ogni impurezza, di ogni germe nocivo.

I numerosi *cosmetici*, d'uso comune, non meno dei saponi, nelle abluzioni quotidiane, meritano d'essere ben scelti e giudiziosamente utilizzati. Perfino i più oleosi e i più profumati saponi di teletta racchiudono infatti una quantità di potassa o di soda caustica, sufficiente per irritare e screpolare la pelle, allorchè per volerla netta e candida ci si ostina tutti i giorni a stropicciarla con un intonaco saponaceo.

La glicerina, la gomma, la bismalva, la mucilaggine di cotogno, che s'incorporano alla pasta, non tolgono, come si crede, le sue proprietà astringenti. Pur facendo uso in larga misura di un sapone ben preparato, senza il quale non è possibile la nettezza, è dunque buona cosa evitare l'abuso. Se dopo la lavatura giornaliera il viso resta qualche volta sensibile, si può, senza inconvenienti, rinfrescarlo e preservarlo dal contatto irritante dell' aria impolverandolo con un impalpabile fior d'amido o di riso, per mezzo di un piumino. Mescolata sovente a bismuto di una purezza dubbia, la polvere di riso, sia pure sottilissima, non conviene sempre a tutte le epidermidi. Otturando le glandole della pelle, essa la infiamma e sovente determina per tal modo alla superficie eruzioni e rossori di aspetto disaggradevole. Contro questi lievi inconvenienti, non meno che per la disoppilazione dei pori della pelle, possono venir adoperate moltissime lozioni igieniche di una efficacia reale. Le più attive sono quelle all'acqua di rosa, al borace, al timol, al bengioino, ridotte in nebbia dal polverizzatore, e che vengono così molto vantaggiosamente dirette su tutti i punti invasi da pustolette e da macchie.

Scatola e piumino per la cipria.

Non c'è bel viso senza bella bocca, e la prima condizione della vaghezza della bocca è la sua assoluta pulizia. Il rosa tenero delle labbra non deve essere deturpato da alcuna escoriazione, da alcuna fessura nè screpolatura. Bisogna dunque ogni mattina lavarne la mucosa con acqua fresca, guardarsi bene dal tingere o ravvivare con una preparazione qualunque il colorito naturale, e accontentarsi, se per caso si escoria, di passarvi un semplice strato di glicerina o di vaselina pura. Alla freschezza delle labbra deve corrispondere la perfetta bianchezza dei denti. Ciò si ottiene

senza fatica strofinandoli di tanto in tanto con polvere di magnesia o di carbone, poi lavandoli con un morbido spazzolino antecedentemente immerso in un'acqua profumata o leggermente alcoolica.

L'accurato mantenimento, la elegante acconciatura dei capelli, non hanno nell'abbellimento della persona una parte meno importante. Ai volti più graziosi, i capelli arruffati o mal pettinati, danno un'aria impropria che al certo non è fatta per piacere; una capigliatura folta, un'acconciatura ben disposta possono, al contrario, aggiungere alla fisionomia più comune un'attrattiva spiccata.

Polverizzatore.

Non vediamo noi tutti i giorni a Parigi esempi meravigliosi di queste curiose trasformazioni? Una contadina, fino a jeri guardiana di tacchini in qualche lontana campagna, viene alla città a cercare un posto, o lavoro in un opificio. Cambiando di pianta la sua teletta e persino le sue abitudini, si trasforma in maniera completa. Al suo paese essa era sucida, incolta, trascurata della persona e quasi ripulsiva colle sue ciocche arruffate e cadenti sugli occhi cisposi, le sue guance tutte tempestate di macchie e di rossori, i suoi denti mal tenuti e le labbra spalancate. All'indomani, a Parigi, voi la troverete graziosa, col gentil viso ben lavato, la carnagione brillante, gli occhi espressivi, la bocca d'un tratto rimpicciolita e i capelli graziosamente increspati e disposti in una elegante acconciatura. Un po' di buon gusto, molta igiene e una discreta dose di civetteria, saranno bastati in pochi giorni a fare di una rozza fanciulla dei campi, una personcina incantevole.

A fianco di questi mezzi igienici, di effetto potentissimo per il risalto e lo sviluppo della bellezza, i processi più artificiali dell'acconciatura e della grande teletta non hanno, in realtà, che

INFLUENZA DELL'IGIENE E DELLA TELETTA SULLA FISIONOMIA.

una parte accessoria e secondaria, di cui ogni bella donna potrebbe senza nessun disturbo farne a meno.

Per quanto ricchi e preziosi siano, i gingilli non correggono punto un corpo disgraziatamente mal fatto e tanto meno i difetti di un brutto viso. Lungi dal scemarli, sovente non fanno altro che metterli in rilievo o accentuarli; e tutti sanno quanto riescono ripugnanti le vecchie civette imbellettate e incipriate che sospendono al loro collo scarno collane d'oro, ai loro bracci dimagrati braccialetti troppo larghi, o che cercano di ringiovanire vestendosi all'ultima moda. Una bella donna, al contrario, è sempre sufficientemente ornata da un nodo di pizzo, da un nastro, da un fiore e se malgrado tutto essa ama i gingilli, che del resto piaciono a tutte le donne, questi, senza nuocere a nulla, danno semplicemente risalto alle sue grazie naturali. Così la fina collana di perle e la cascata di diamanti non s'adattano bene che ai puri contorni di una gola irreprensibile. Per gli anelli d'oro abbisognano lunghi diti d'alabastro, pei braccialetti i bei bracci bianchi e un'orecchia dai lobi trasparenti per portare il fuoco di un « solitario ».

Inoltre, una sontuosa teletta non è veramente vantaggiosa che alle giovani e belle donne che la possano portare con garbo; e allora è indispensabile che esse abbiano un gusto sicuro per scegliere, fra i vestimenti di moda, quelli che per la forma ed il colore meglio convengono al loro tipo di bellezza.

Per prima cosa, si sa, è di regola assoluta assortire le tinte e la gradazione delle stoffe; il rosso ed il giallo sono sopratutto favorevoli alle brune, e la fresca carnagione delle bionde meglio s'armonizza col rosa o col bleu. Tutte le eleganti che non osservassero questa legge, commetterebbero a lor pregiudizio un errore tanto madornale quasi come se avessero ad adoperare un vestito a lunghe righe indosso ad un alto personale, o un vestito rigato per traverso sopra uno piccino.

La donna francese, per vero, ha a tal riguardo un tatto particolare, sviluppato al massimo grado nelle parigine. Esse non solo impongono alle donne di tutti gli altri paesi le forme capricciose e mutevoli dei loro abiti e dei loro cappelli, ma insegnano loro anche — e con quale incomparabile distinzione! — la maniera di portarli e, diremo quasi, di servirsene. Invano la inglesa o la tedesca avranno a loro disposizione i più preziosi tessuti per ornarsi: esse non perverranno altro che ad infagottarsi, guastando i velluti, le seterie e i pizzi; colla identica teletta perfino differenziano dalle parigine per mancanza assoluta di grazia originale. Ammirevolmente belle, talvolta esse compromettono persino l'incanto naturale della loro persona e la vera influenza delle loro fattezze, con errori di gusto.

CONDIZIONI ESSENZIALI DELLA BELLEZZA.

Giovinezza e salute. — Una fisionomia regolare e lo splendido prestigio della giovinezza, non bastano sempre, come si potrebbe crederlo, a costituire la bellezza. Ci vuole il terzo elemento, la salute, non meno importante degli altri due. Infatti è la salute che dà al corpo la forza e la grazia e al viso la freschezza. Per quanta simpatia si possa provare per una persona malata, è molto più facile che inspiri pietà piuttosto che ammirazione. Ciò che piace inoltre in un bel viso, non è solo la purezza delle linee e l'armonia dei tratti, ma anche la sodezza e lo splendore dell'incarnato, il movimento e la vita che lo animano.

Il viso delle brune è più o meno caldo; nelle bionde è bianco roseo. Ma la freschezza non consiste nella viva colorazione dei pomelli e delle gote, come nemmeno nella loro rotondità. Questi sono spesso segni di una cattiva costituzione e d'un temperamento scrofoloso e linfatico.

Si stima da molti la carnagione bianca opaca come la migliore. È vero che a Parigi se ne vedono di bellissime anche nelle brune, che colla loro capigliatura ed i grandi occhi neri sono davvero seducenti; ma sotto questo bianco meraviglioso si nasconde spesso la clorosi, se pure non è un semplice intonaco di polvere di riso. Certe malattie croniche, specialmente la tisi, possono, in una fase della loro evoluzione, dare una espressione più o meno attraente alla fisionomia, ma, nella maggior parte dei casi, la alterano e le imprimono un carattere speciale facilmente riconosciuto dai medici. Anche in istato di perfetta salute, la fatica, la vigilia e l'eccesso han avuto subito per risultato di togliere al viso ogni freschezza o di avvizzirne come si dice « le rose e i gigli ». Le pratiche viziose e l'abuso dei piaceri amorosi si rivelano specialmente da un pallore nella carnagione, da una congestione bluastra delle palpebre, una dilatazione esagerata delle pupille e un'espressione di abbattimento e di languore spesso piccanti da principio, ma rapidamente nocivi alla più attraente bellezza.

Obesità e magrezza. — Nulla di peggio per una bella giovinetta che una precoce obesità od una una eccessiva magrezza. Eppure ingrassare è la preoccupazione d'una buona metà delle ragazze, come dimagrare e diventar sottili è il pensiero dell'altra metà.

Vi è minaccia d'ingrassare? Eccole che per combattere ad oltranza la tendenza, si stringono in un busto deformando la vita, strozzano il ventre, depravano l'appetito, comprimono il nutrimento, bevono di nascosto l'aceto, si soffocano, si anemizzano!

È in prospettiva la magrezza? Eccole che s'impinzano di farine e di fecule, bevono latte o birra, si privano di ogni esercizio, nè si peritano di chiedere alle droghe più nocive quella rotondità ideale che è senza dubbio una delle prime condizioni della bellezza. I mezzi di cui possiamo disporre per ingrassare o dimagrare a piacere sono realmente limitatissimi, e quasi sempre

GLI ORNAMENTI.

inefficaci. Relativamente è ancora facile con molta perseveranza e con un trattamento razionale di impedire un'obesità incipiente. Di solito vi si perviene adottando un regime sobrio e frugale da cui sono esclusi i corpi grassi, i feculenti e farinosi, il latte, la birra ed il sidro; non bevendo mai che nelle ore del pasto una piccola quantità di vino puro e di caffè nero; facendo ogni giorno un esercizio, un lavoro attivo o lunghe passeggiate; mantenendo con lassativi dolci la regolarità delle funzioni digestive e nei casi ribelli ricorrendo alla medicazione realmente efficace dello iodio e degli alcalini.

Forse è più difficile acquistare la pinguedine quando la magrezza è assolutamente costituzionale. Infatti non basta per combatterla prendere e i processi e il regime contrari a quelli usati per combattere l'obesità; l'impiego continuo d'un trattamento medico è inoltre press'a poco indispensabile e di solito le preparazioni arsenicali, tutte più o meno pericolose vengono in prima linea nell'ordine di questo trattamento. Indipendentemente da ogni medicina vi è un altro mezzo d'ingrassare — si può affermarlo senza piacevoli sottintesi — che riesce a molte giovinette. È il matrimonio, dopo il quale le influenze del sistema nervoso sulla nutrizione si trovano spesso così completamente modificate che l'adipe, invece di bruciare nel sangue man mano che si forma, vien deposta nei tessuti qua empiendo i vuoti e là coprendo i tessuti degli ossi, dando al collo la sua rotondità, al seno il suo pieno contorno, alle braccia, alle reni e alle spalle le loro curve graziose e le rosee trasparenze delle carni.

Colore e nettezza della pelle. — Senza pretendere che la bellezza sia una proprietà esclusiva delle donne di razza bianca, si può arditamente sostenere che tra esse soltanto la perfezione della forma si trova associata alla perfetta bianchezza della pelle. La donna nera e la gialla non piacciono che agli uomini dello stesso colore; la donna bianca piace a tutti, tanto per lo splendore della

sua carnagione che per l'armoniosa attrattiva del suo corpo e della sua fisionomia.

Nella nostra società questa sola considerazione della carnagione nella donna esercita una tale influenza sullo spirito e sul cuore dell'uomo da bastare spesso a determinare la sua scelta. Sotto questo punto di vista noi stabiliamo una distinzione profonda tra la bruna e la bionda e se è incontestabile che moltissimi amatori spregiudicati vanno dall'una all'altra con uguale premura, non è men vero che molti giovani sono realmente esclusivi sotto tale aspetto, o almeno incapaci di provare una vera passione fuori del loro tipo preferito.

È dunque impossibile definire quale vinca in bellezza se la bionda o la bruna. Ogni dissertazione su questo soggetto sarebbe inutile e vana, poichè ciascuno si pronuncia secondo il suo temperamento e secondo il suo gusto personale.

Una bella bionda è seducente in ispecie per la freschezza dell'incarnato e per la rosea bianchezza della pelle. Una bella bruna non la è meno per il caldo colorito della sua carnagione e per la piccante animazione del suo viso. Del resto per gli uomini di gusto indeciso e senza spiccate preferenze, la natura produce sempre ogni giorno molte donne castane di cui si vedono stupendi campioni, quando la opaca bianchezza della pelle coincide, ciò che non è troppo raro, con una folta capigliatura bruna e begli occhi velluti. Fino a un certo punto i fisiologisti possono dire degli uomini e delle donne quello che i fisici dei due modi di elettricità, i sessi di ugual colore si respingono e quelli di colore contrario si cercano, perchè i bruni ed i biondi hanno reciprocamente una reale predilezione per le bionde e per le brune.

Appoggiandosi su questa legge naturale dei contrasti non si può dunque lealmente consigliare alle donne malcontente del loro colore di trasformarlo per mezzo di tinture o di altri agenti chi-

mici, come neppure di obbedire agli assurdi capricci che fanno ad un tratto decretare ammirabili le tinte pallide e magnifici soltanto i capelli rossi. Bionda o bruna, o delicatamente rosea o caldamente colorita, ogni donna avrà ammiratori più del bisogno quando alla regolarità dei lineamenti ed alla correzione delle forme unirà l'incanto e la grazia più potenti ancora della bellezza.

Ciò che per una donna ha ben altrimenti importanza della bianchezza e del colorito della pelle, è la perfetta nettezza della pelle, così spesso compromessa, come è noto, da eruzioni, da rossori o macchie dipendenti di solito da malessere costituzionale. Le giovani bionde devono sopratutto temere il linfatismo e la scrofola, tanto più traditori e pericolosi inquantochè a tutta prima danno al viso una incomparabile freschezza. Sventuratamente questi bei visetti passano presto come le rose, rilassati ben presto, scoloriti e intumiditi dal male profondo, il quale, lungi dal limitare a questo le sue devastazioni, gonfia spesso le glandole del collo, le infiamma e le fa sciogliere in umori freddi quando non si manifesta ancora più esternamente con vescicole umide, escoriazioni, efflorescenze, croste ripugnanti sulle labbra, sulle narici, sulla fronte, sulle orecchie e su tutta la superficie del cuojo capelluto.

L'erpetismo ed il reumatismo suo cugino, abituali sorgenti della nevrosi e delle nevralgie che tormentano tanti giovani, si traducono con eruzioni alla pelle in cui possono l'un dopo l'altro succedersi tutti i dartri secchi e vivi. Gli uni farinosi, empiono i capelli di pellicole o si spiegano in larghe zone bianche sulla fronte, sulle gote, sul mento, sulla radice del naso, tra i sopracigli; gli altri, umidi, coprono i più bei visi di orride macchie rosse e delle croste giallastre dell' eczema. La diaterigotosa che tortura l'uomo non è meno crudele per la donna di cui deforma i lineamenti con eruzioni ripetute di pustole acnee in

IN FAMIGLIA. — LA FESTA DEL NONNO.

seguito alle quali appajono quasi sempre le tenaci cicatrici marezzate dei bottoni.

Contro questi diversi accidenti così rapidamente funesti anche alla più trionfante bellezza, l'igiene e la medicina non mancano però di mezzi attivi e di potenti risorse. I disastrosi progressi della scrofola possono essere sicuramente impediti con un buon regime, aiutato dall'impiego metodico delle preparazioni jodurate; l'erpetismo è efficacemente combattuto dall' arsenico e dai depurativi vegetali; i balsamici e gli alcalini neutralizzando gli acidi del sangue si oppongono con incontestabile energia alle diverse manifestazioni della gotta. Finalmente le eruzioni ed i rossori epidermici locali secondo la loro intensità sono efficacemente combattuti dal borace, dallo zolfo, dal timol, ben diversamente efficaci di tutte le acque, paste, creme, pomate di teletta pretese infallibili e che fanno invece realmente più male che bene nei casi estremamente numerosi in cui vengono usati senza discernimento.

ESTETICA DEL VISO E DEL CORPO.

Suscettibilità della pelle del viso. — La bellezza si giudica a tutta prima dalla espressione del viso e dalla purezza dei suoi tratti; e sventuratamente di tutte le regioni del corpo il viso non solo è quella che è maggiormente soggetta agli accidenti eruttivi delle malattie costituzionali, ma ancora la più esposta alle influenze meteorologiche e la prima a soffrire le ingiurie del tempo.

Per conservargli quanto è possibile la freschezza e lo splendore anche quando è esente da ogni efflorescenza morbosa, fa dunque di bisogno che la civetteria e l'igiene agendo di conserva fornissero alle belle persone mezzi efficaci di protezione e di difesa; ma nè la veletta nè la polvere di riso impediscono al sole

di abbrunire le carnagioni chiare e alla vecchiezza premutura di avvizzire la pelle e di solcare rughe profonde.

Macchie di rossore. — A dispetto di tutte le precauzioni che si potrebbero prendere, la viva luce in campagna e sopratutto in riva al mare copre rapidamente il viso delle bionde di una tinta rossastra che quando non è troppo pronunciata può rinforzare gradevolmente il roseo della faccia, ma che di solito lo crivella anche di numerose lentiggini, tanto temute dalle giovani civette che esse si rassegnano prudentemente a star in casa all'ombra durante il grande chiarore del giorno.

Si trova dai profumieri una collezione numerosa di varie specie di latte verginale specialmente destinati a prevenire o dissipare gli spiacevoli effetti dei raggi solari. I più attivi sono semplici soluzioni di borace o di carbonato di soda in acqua di rosa addizionata con alcune gocce di tintura di benzuino.

Nèi. — Indipendentemente da qualunque influenza esterna il più bel viso può essere naturalmente segnato da macchiette brune rotonde o lenticolari costituite da piccoli ammassi della materia colorante o pigmentaria della pelle, talvolta prominenti e sempre incancellabili. Può darsi che questi *nèi*, come vengono chiamati, siano per caso troppo grandi e coperti di ciuffetti di pelo, o posti per disgrazia in luoghi dove invece di abbellire imbruttiscano il viso; ma spesso la loro situazione sul mento, sul labbro o vicino agli occhi è così favorevole da aggiungere una più piccante attrattiva alla fisionomia.

Allora sono realmente « bellezze » e tanto pieni di seduzione e di incanto, che come le procaci fossette delle guance, ricevono spesso i baci più teneri dopo aver provocato i più amorosi desideri.

Questa singolare influenza dei nèi è del resto tanto conosciuta dalle belle donne, che anche le più amabili del secolo passato, in cui la civetteria trionfava, non esitavano ad applicarsi

questi segni artificiali in vari luoghi del viso, e difficile sarebbe a dirsi, tanto è fragile in amore la povera ragione umana, quanta strage di cuori facevano ogni giorno queste « mosche » giustamente chiamate assassine nella folla dei galanti ammessi al pericoloso onore di contemplarle.

Benchè oggi questa moda sia completamente passata, non è raro ancora di scoprire in certi visetti un po' ritoccati qualcuno di questi finti nei nati unicamente dal contatto di una matita caustica di nitrato d'argento colla pelle. Nessuno però ormai divide l'opinione dei vecchi fisiognonomisti che inclinavano a dedurre dalla situazione di certi segni sul viso non solo la presenza di un segno simile sopra un altro punto del corpo, ma anche il grado di frivolità della donna e la sua maggiore o minore propensione ai piaceri dell'amore.

Rughe. — Se talvolta una semplice macchia di pigmento aggiunge un pregio alla fisionomia, questo non accade colle detestate rughe che il tempo scava prima o poi sopra i visi, se pure non fa che accentuare semplicemente i solchi già tracciati dai dolori, dalla miseria, dalla fatica o dagli eccessi.

In media le rughe appajono verso la quarantina coi primi capelli bianchi. Le più apparenti sono le rughe trasversali della fronte, ordinariamente tagliate da pieghe verticali nelle persone che si sono applicate lungamente a lavori intellettuali; la profonda ruga naso-labiale che dall'ala del naso si dirige verso l'angolo della bocca e si accusa spesso negli individui magri con un'estrema precocità, la triste *zampa d'oca*, per ultimo, che dall'angolo esterno dell'occhio, manda verso l'orecchio e la tempia i suoi larghi solchi divergenti. Oltre queste rughe principali, altre pieghe e solchi s'incrocicchiano come sottili intagli, e appassiscono per tempo la pelle delle guance e delle palpebre alle persone affaticate dalle veglie, dai bagordi o debilitate da un rapido dimagramento. Invano molte donne galanti cercano impedire

o ritardare l'apparizione di queste prime stigmate della vecchiaja, forzandosi a restare impassibili in ogni circostanza e di non tradire la minima emozione. Nella tema di increspare prematuramente la pelle del loro volto prezioso esse non ridono punto e non piangono mai; a malapena si degnano nel parlare o nel mangiare di socchiudere la bocca. E non solo questi mezzi, d'altronde difficili a sostenersi, non arrestano il tempo nel suo cammino, ma hanno inoltre il grave torto di trasformare in fantocci ridicoli quelle persone che, pur essendo belle, sono tanto sciocche da non sapere che nulla vi è di più contrario alla bellezza che l'affettazione e l'artificio della posa.

Le rughe.
a. Rughe trasversali della fronte. — *b*. Zampe d'oca. — *c*. Rughe naso-labiali.

Quello che la donna deve sopra tutto evitare se vuol rimanere per molto tempo giovane e bella, è di dimagrare troppo rapidamente in seguito ad una certa pinguedine; ciò che le resta a fare di meglio non appena si disegnano le prime rughe, è d'ingrassare leggermente e di mantenersi bene in carne, giacchè i processi fisiologici tendenti a risolvere tale interessante problema offrono maggior successo di tutti gli orridi empiastri usati anche in prevenzione dalle vecchie galanti al verde d'espedienti.

Lineamenti del viso. — Fronte. — La vera bellezza non consiste solo nell'assieme simpatico della fisionomia. Fa d'uopo ancora l'assoluta perfezione di ciascun lineamento del viso, e si sa che persino fra le più belle donne ve ne sono relativamente pochissime che, dopo una minuziosa analisi, possano essere giudicate senza difetto.

Ovale e regolare ne' suoi contorni, un bel viso deve avere

per corona una fronte ben sviluppata, larga, ritta, convessa, indizio d'una bella intelligenza e di una franca onestà. A dispetto dei ricci e delle zazzere che, secondo la moda, possono coprirla, la fronte, resta sempre spiegata allo sguardo che l'interroga e da essa con sicurezza, quanto dagli occhi, l'osservatore indovina il carattere buono o cattivo della persona, le qualità o le anomalie del suo spirito

Sopracigli. — Una bella fronte riposa ordinariamente su *sopracigli* poco sporgenti e ben disegnati, formanti al disopra degli occhi, da ciascuna parte del naso, una curva regolare. Devono essere spaziosi, lisci, egualmente lunghi, non molto folti per non render lo sguardo melanconico, ben forniti per inquadrar bene l'occhio e per non dare al viso un'aria rozza. Coll'aiuto di una matita grassa si riesce comodamente a correggere i difetti dei sopracigli. Ma questi ritocchi stessi sono molto difficili ad occultarsi, e se qualche volta ad una certa distanza possono illudere, da vicino soventissimo sono pregiudizievoli alla buona fama della fisionomia e della persona.

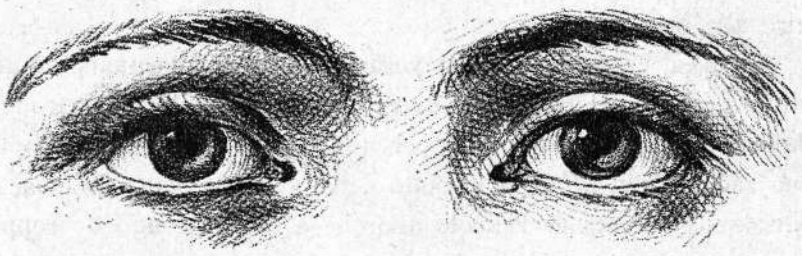
Occhi. — Molto aperti e ben tagliati, gli *occhi* hanno sempre qualche bellezza, giacchè sono allora molto più espressivi degli occhi piccoli. Ed è sopratutto dall'espressione degli occhi che si giudicano le persone; è nel loro sguardo che si legge a primo colpo chiaramente come in un libro, il loro grado d'intelligenza, il loro naturale e sovente persino i loro più intimi pensieri.

Dall'apertura e dalla direzione delle palpebre dipendono, in generale, la forma e la direzione dell'occhio. Tagliate a mandorla e perfettamente orizzontali nei popoli di razza bianca, sembrano tanto più belle quanto più sono affilate al loro angolo esteriore e questa particolarità, naturale agli andalusi, è frequentemente simulata col mezzo di una pasta di color bruno, il « kohuel » delle donne degli aremmi orientali.

Obliqui dall'esterno all'interno, come quelli dei mongoli, gli

occhi solitamente ci sembrano deformi, come pure quando sono troppo distanti o troppo vicini gli uni agli altri. Non avviene così quando l'angolo esterno, al contrario, è notevolmente più basso dell'interno; carattere assai raro, del resto, ma che può dare al viso una certa qual attrattiva.

Malgrado la svariata moltitudine dei loro colori, comunemente non vengono riconosciuti che gli occhi *bleu*, *grigi*, *verdi* o *neri*, prendendo per norma gli uni o gli altri, di questi colori, che predominano sul mobile velo dell'iride ove sono fissati. Gli occhi blù ordinariamente stanno coi capelli biondi; ma quando per



Gli occhi e le sopraciglia.

combinazione una bionda graziosa ha gli occhi neri è eccezionalmente bella. La sola pupilla è perfettamente nera, anche negli occhi più chiari. L'iride più bruna non è altro che un castano scuro, ma la luce la illumina in maniera che un largo anello di velluto nero sembra far cornice all'apertura della pupilla.

Nella misteriosa profondità di questi begli occhi, si legge la passione intensa, la tenerezza ardente, e soltanto il loro sguardo basta spesso a gettare nell'estasi l'uomo più forte, mentre nello specchio degli occhi blù e grigi, si riflettono sopratutto la dolcezza e la bontà, come l'azzurro del cielo in un'acqua tranquilla.

Quando si ride o si discorre con animazione, anche gli occhi, per solito meno espressivi, brillano di un fuoco particolare. La noja, il dolore, la tristezza, spengono questo riflesso che i desiderii

amorosi ravvivano d'una fiamma ardente e la gelosia d'una luce selvaggia.

I begli occhi devono avere grandi e fine *palpebre*, ricche di quei lunghi cigli che si vedono nelle belle spagnole e che le donne galanti delle nostre città cercano invano d'imitare tingendo l'orlo delle loro palpebre ombreggiate al disopra di fuliggine, con una listerella di bruno.

Naso. — Non basta che un naso sia per sè stesso senza difetti, perchè non guasti un bel volto, deve anche essere in perfetta armonia colle altre linee, talchè ben poche sono le persone, che considerate sotto questo doppio punto di vista, possano sfuggire alla critica.

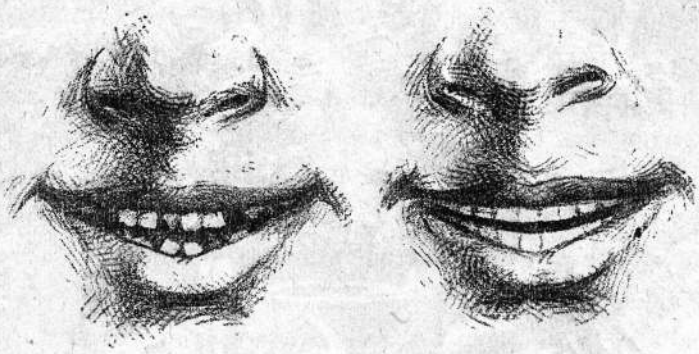
Un naso ci sembra infatti veramente bello, allorquando è diritto, regolare, di lunghezza quasi eguale a quella della fronte, dalla quale non è diviso che per una leggiera depressione alla sua radice. L'*aquilino*, a dispetto della sua pretesa nobilesca, è sgradevole ed anche ridicolo allorchè è troppo lungo o troppo corto, non essendo più gradevole del naso sfrontatamente *rincagnato* o grossolanamente *camuso*. In maggior parte immobile, il naso manca ordinariamente di espressione. L'arricciamento della sua pelle, tuttavia, denota molto bene la ripugnanza e l'odio; la dilatazione delle nari, il buon umore ed il piacere.

Bocca e denti. — È alla *bocca* come agli occhi che è serbata la facoltà d'esprimere i sentimenti più intimi persino col silenzio, di maniera che riesce facile a spiegarsi come la bellezza della bocca non è meno essenziale alla fisionomia di quella degli occhi. Una bocca per essere graziosa non deve essere nè troppo grande, nè troppo distante dal naso. Oltre ad essere piccola, bisogna ancora che sia disegnata correttamente e che le sue labbra di un fresco incarnato, si appoggino mollemente l'una contro l'altra senza sporgere. Dal minimo difetto nella configurazione della bocca, risulta quasi sempre un'espressione caratteristica che riesce

IN FAMIGLIA. — L'ALBERO DI NATALE.

ben difficile modificare. Così il più delle volte le labbra troppo piccole denotano un carattere freddo e cattivo, come quando sono troppo carnose e grosse denotano la benevolenza e la sensualità. Colla sporgenza eccessiva del labbro superiore concordano frequentemente la rassegnazione e la modestia; colla sporgenza esagerata del labbro inferiore, l'ostinazione e la tenacità.

Centro attraente dei desiderii amorosi e de' baci appassionati, la bocca meglio fatta perderebbe in breve tutti i suoi meriti se costantemente non si presentasse in uno stato di perfetta freschezza e purezza. La sua mucosa, rosea e netta, non può soffrire



La bocca ed i denti.
Denti guasti e mal tenuti. Denti sani e regolari.

alcuna escoriazione nè alcuna fenditura; e per questo non devesi ricorrere al vermiglio per ravvivare il suo colorito, o a qualche volgare unguento o pomata per mantenere l'integrità della sua pelle. Un lieve strato di vaselina e borace, applicato di sera, quando la membrana è troppo sensibile, o una semplice lozione d'acqua fresca ogni mattina, sono i preservativi più sicuri e i soli raccomandabili.

I *denti* bianchi, regolari, incastrati in una gengiva solida e rosea, sono l'indispensabile complemento di una bella bocca. Messi allo scoperto, nel sorriso essi devono aggiungere un'attrattiva maggiore alla fisionomia, in luogo di contaminarla con un

grave difetto, come soventissimo avviene allorchè, dietro la rossa cortina delle labbra, appare una dentatura indecente, incompleta, devastata dallo scorbuto, intaccata dalla carie e che appesta l'alito. Questo basta per distruggere all'istante tutte le seduzioni di un viso grazioso e per disilludere l'amante più acceso, inspirandogli una insormontabile ripugnanza.

Fortunatamente non vi ha nulla di più semplice quanto il tenere pulita una dentatura regolare, nettandola ogni giorno coll'aiuto di uno spazzolino morbido e di un buon dentifricio. L'osso di seppia, il carbone, la magnesia, la chinachina, l'acqua di Botot, l'alcool timico possono venir impiegati con tutta sicurezza a tale scopo, a preferenza di tante altre preparazioni la cui efficacia arriva fino a spogliare i denti del loro smalto. Molte volte a caso o sotto l'influenza di una cattiva costituzione, i denti si alterano e si guastano, allora non bisogna menomamente esitare a ricorrere alle cure di un abile dentista che guarirà gli uni e sostituirà gli altri, riuscendo così utile non solo alla salute, ma anche alla bellezza.

Mento. — Guance. — Per non sfigurare, un volto deve finire in un mento rotondetto e poco sporgente. Troppo fuggente dà un' aria bestiale; troppo prominente, denota una volontà ferma, un'energia che riesce sempre disgustoso di constatare in una fisionomia femminile. Sovente una piccola fossetta, indizio, si dice, di amorevolezza e di bontà, segna il centro del mento; ma questo carattere è sopratutto seducente e grazioso allorchè appare sulle guance sotto l'influenza del sorriso. Rosee o pallide, senz'essere nè troppo rosse nè troppo smorte, le guance non devono con una ampiezza esagerata far sembrare il viso gonfio, ma soltanto dissimulare le sporgenze ossee. Esse non sono mai così belle come quando si mostrano nella loro freschezza naturale; nelle bionde col loro colorito purpureo, nelle brune con quella fina calugine che dà loro un aspetto di una pesca matura.

Nelle relazioni abituali della vita, le persone impassibili e senza pudore, perdono rapidamente la facoltà di lasciar esprimere un sentimento qualunque sulle loro guance flosce e molli; ma le persone affettuose e sensibili si sentono, sovente con dispetto, salire il rossore alla minima emozione che provano. L'abitudine del mondo basta ordinariamente col tempo a rendere meno intenso quest'atto riflesso dei nervi sui vasi del viso; ma siccome questo vivo colorito delle guance talvolta così imbarazzante, non dimostra altro che una squisita sensibilità, val bene meglio di tutti gli orribili belletti con cui si imporporano le civette; e bisogna ben guardarsi, allorchè si manifestano, di nasconderli sotto la maschera d'uno strato di cold-cream e di polvere di riso!

Orecchie. — Un' orecchia ben fatta non manca d'attrattiva, quantunque non colpisca a tutta prima la vista e sia anzi dis-

Orecchio primitivo a piegatura prominente.

Orecchio normale a conca regolare.

simulata dalla capigliatura. Ma non manca di impressionare quando è troppo grande o troppo discosta dalla testa, o se manca di lobo, ciò che non è punto raro, o quando assottigliata all'eccesso è priva di rilievo. Più degli altri lineamenti del volto, l'orecchio ricorda sovente, infatti, l'origine primiera dell'uomo e Darwin

verificò sopra un gran numero di quelle appendici la presenza di un piccolo triangolo cartilaginoso, situato verso la parte superiore della conca, che gli sembrò essere la punta atrofizzata e ripiegata dell'orecchio della scimmia capostipite. Non c'è quindi motivo di biasimare una bella donna che si studia di nascondere sotto ai capelli quel brano d'orecchio che non le sembra degno di attirare e di fermare lo sguardo.

Capelli. — In ogni tempo, una folta e lunga capigliatura fu a giusta ragione considerata come uno dei più preziosi complementi della bellezza. Infatti, i bei capelli coltivati con amore e pettinati artisticamente, formano una splendida cornice al viso che contornano, un fondo variabile e sempre grazioso sul quale i lineamenti spiccano con nuova vaghezza ogniqualvolta la moda o la fantasia modificano la foggia dell'acconciatura. Vi sono donne sì favorite dalla natura che possono avvolgersi completamente nella loro capigliatura lunga quanto il loro corpo; ma la maggioranza muliebre ha la chioma che non scende in media al disotto delle anche.

Del resto non è soltanto dalla quantità che noi stimiamo bella o brutta una capigliatura, perchè in questo giudizio ci entra per molta parte anche il colore, anzi noi accordiamo un valore speciale a quella, bionda, castana o nera che sia, il cui colore è spiccato e deciso. Le gradazioni biondo-fulvo e biondo-cenere, in generale sono molto apprezzate in ragione della loro rarità relativa, per lo contrario lo stesso non può dirsi dei capelli rossi, contro i quali si citano molti detti popolari: « rosso del mal pelo, rosso come Giuda » e che malauguratamente sono sempre compagni di una pelle smorta e piena di lentiggini, esalante un sudore nauseante.

Gli unici e veri inconvenienti che si possono trovare nei capelli sono di diventar bianchi, qualche volta di cadere prematuramente, fenomeni disastrosi anche per una beltà perfettis-

sima, e dai quali le migliaia di ricette e di metodi decantati e strombazzati in tutte le quarte pagine dei giornali non valgono a riparare una chioma. Senza dubbio la maggior parte delle tinture chimiche adoperate contro la canizie precoce impartono ai capelli bianchi un colore qualunque; non è raro assai che codesta colorazione fittizia ricordi esattamente la tinta primitiva, e l'impossibilità assoluta di tingere i capelli su tutta la loro lunghezza, dalla radice alla punta, svela ben presto una soperchieria che d'altra parte la stanchezza simultanea del viso concorre spesso a far intravedere.

Più inefficaci ancora sono poi i mezzi di prevenire o di impedire la caduta dei capelli, in certe condizioni sì prematura, che non è cosa molto rara vedere delle persone di trent'anni completamente calve. Il vizio artritico o reumatico è una delle cause più attive di codesta anticipata calvizie, e gli uomini ne sono incontestabilmente più colpiti delle donne: ma in queste i capelli spesse volte cadono per la sola influenza della anemia, dell'erpetismo o di qualsiasi altra anomalia della nutrizione, quindi si capisce che il mezzo più sicuro di scongiurare un sì disgraziato accidente consiste allora nell'opporgli non soltanto i diversi topici, pomate o lozioni, più o meno raccomandate in simili casi, ma sopratutto la cura generalmente usata contro la malattia costituzionale.

Gola e seno. — Quando in una riunione mondana una donna vuole affascinare gli occhi tutti col prestigio della sua bellezza, essa più non si sta paga a mostrare soltanto il suo viso, ma espone agli sguardi altrui anche il collo e le spalle, che rende ancora più splendide e belle cogli adornamenti che la sua ricchezza ed il suo buon gusto le consentono di procacciarsi. Il merito precipuo di quelle femminili attrattive sta in una irreprensibile purezza di forme: il collo dev'essere cilindrico, delicato e graziosamente allungato; le spalle vogliono essere regolari e

di un contorno seducente; la gola unita, senza concavità nè sporgenze, deve unirsi con una pendenza insensibile al doppio globo dei seni, eguali in volume, sodi e prominenti. Il busto così modellato deve possedere inoltre un candore di neve, qualità che è relativamente facile a ottenersi per mezzo di una densa spalmatura di cold-cream e di polvere di riso, ma che non è degna di essere apprezzata se non quando è proprio naturale.

Mani e piedi. — Una bella mano entra sempre come grande fattore dell'assieme delle seduzioni muliebri, e non a torto, attesochè la perfezione della mano si tira a dietro di necessità la grazia del corpo e l'eleganza degli atteggiamenti. Da così fatti caratteri, per verità ben attraenti, quando sono innati alla persona, risulta quella squisita « distinzione » quasi esclusiva, bisogna pur convenirne, alle famiglie aristocratiche, ove essa è ad un tempo frutto di una educazione speciale e di una lunga trasmissione ereditaria.

È cosa universalmente nota che in ogni tempo la delicatezza delle mani e la picciolezza dei piedi furono, a giusta ragione, considerate come un segno di razza. La mano si giudica ben fatta dalle giuste proporzioni del palmo e delle dita, che devono essere, quello lungo, stretto, paffutello, queste leggiere, affusolate, rotonde alle estremità e fornite di belle unghie color rosa.

Un piede grazioso si rivela anche sotto lo stivaletto che lo calza, e molti conoscitori sostengono l'opinione che, « veduto il piede, la gamba si indovina », ed apprezzano la donna dalla sola forma del suo piede.

Talfiata la mano, ordinariamente coperta dal guanto, deve mostrarsi nella sua casta e graziosa nudità. Ed allora, sia che si esamini semplicemente la mirabile sottigliezza de' suoi movimenti o l'eloquente linguaggio de' suoi menomi gesti, si senta il dolce contatto di una carezza affettuosa, ovvero si riceva la stretta leale di un amichevole saluto, non bisogna mai scoprirvi, nè col

tatto nè collo sguardo, un male, un difetto, una macchia qualunque. Se sempre si stringe con piacere la mano nera e callosa dell'operajo, non si può a meno di provare una certa ripugnanza nell'osservare la sporcizia, le screpolature, le verruche di certe mani oziose, che per lo meno dovrebbero occupare la loro abilità ed il loro tempo nel tenersi pulite.

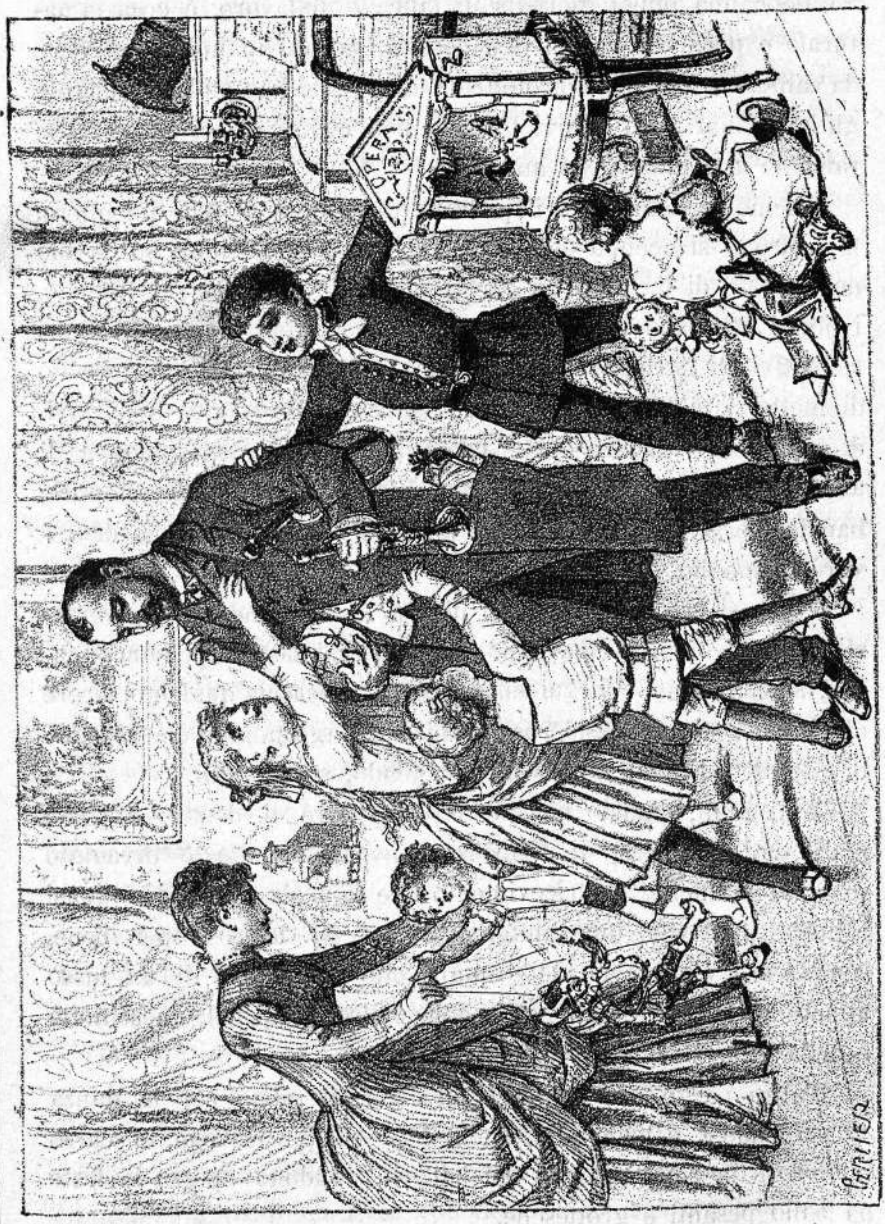
IL RIPOSO ED I PIACERI.

IN FAMIGLIA.

Un uomo, qualunque sia la posizione che occupa nella società e quand'anco fosse dotato di un' indole seria e melanconica, non può restar sempre grave e sempre intento al lavoro. Viene il momento in cui la mente, troppo a lungo occupata ed intenta, si sente affaticata e cerca una distrazione; viene un'ora in cui anche il corpo più robusto si stanca e non può rimettersi all'opera se non dopo aver preso un sufficiente riposo.

Nei nostri paesi di vita febbrile e di lotta ardente generalmente son dedicate al lavoro le giornate intiere, salvo quel breve istante che si concede ai pasti della mattina e della sera, nelle città, come nelle campagne, tutti si occupano, si agitano, attendono ai loro lavori, ai loro mestieri; ma quando cala la sera sentono imperioso il bisogno di riposare. L'energia si affievolisce quando il sole discende sotto l'orizzonte, e le dolci ore della sera, colle gioje e le distrazioni che arrecano, sembrano davvero buone e riparatrici a tutti i lavoratori.

La sera in casa propria. — Dappertutto in generale ed in particolare all'inverno si ama vegliare; ma a Parigi, come in provincia, forse la sera più gradita di tutte è quella che si passa tranquillamente accanto al fuoco in casa propria nell' intimità della famiglia.



IN FAMIGLIA. — IL CAPO D'ANNO.

Dopo una lunga giornata di fatica e di lavoro, è cosa sì naturale e piacevole quella di riposarsi, avvolti in un'ampia veste da camera e coi piedi protetti da due calde pantofole. Al diavolo gli importuni e gli affari! liberi e lieti dedichiamoci allora intieramente a quelli che ci amano!

Vicino al caminetto, il padrone di casa si diverte a leggere, la padrona si occupa di qualche lavoro d'ago, e chini sul tavolo nel cerchio di luce bianca che il paralume projetta sul tappeto, i bimbi sfogliano i libri illustrati, si esercitano in piccoli lavori ricreativi, si istruiscono guardando le imagini. Allora è lecito di mettersi in libertà, di parlare senza circospezione, di stirarsi, di sbadigliare, di fare anche un sonnellino nel seggiolone e di andar a letto di buonora se così piace! È una vita semplice, banale, borghese senza dubbio, ma non è guari possibile di trovare di meglio.

Forse si crede di spassarsi di più frequentando le conversazioni? Certo che un convegno serale organizzato da persone amabili, sinceramente e largamente ospitali, procaccia qualche piacere alle donne sempre desiderose di piacere, agli uomini che cercano di crearsi relazioni gradevoli e, potendo, anche utili.

Ma oggidì, quando non si voglia gettare il denaro a piene mani dalla finestra, il ricevere convenevolmente è diventato un affare difficile! Un ricevimento che non sia splendido è quasi ridicolo, e se v'ha una famiglia che sa far le cose per bene, cento altre ve ne sono nelle quali sotto gli orpelli di un lusso apparente si scorgono le tracce della ristrettezza, della meschinità e della lesineria!

D'altra parte ogni dì più la moda od il gusto per la danza va perdendosi, e nelle sale, anche in quelle più in voga, lo scarso numero e la poca valentia dei ballerini rendono spesso le feste da ballo pesanti e grottesche.

Nelle famiglie ricche in oggi vediamo quasi generalmente

le danze surrogate dai concerti e dalla recitazione di commediole o proverbi; ma, diciamolo senza reticenze, i dilettanti sono una disperazione ed i buoni artisti che soli si sentono volontieri, piacciono di più in teatro che in sala.

Rimane il giuoco, il feroce e terribile giuoco, che vi inchioda tutta la notte sopra una scranna, e vi abbandona, mani e piedi legati, a tutti i capricci del caso e finisce collo sconcertarvi il cervello incessantemente preoccupato da futili combinazioni, e bersagliato da emozioni vivissime che si succedono senza posa.

Ciò nullameno il giuoco è il grande passatempo dei clubs e dei circoli. Gli è là che esseri fregiati di una certa intelligenza, dal cader della notte allo spuntar dell'aurora, pallidi, sparuti, inebetiti, mescolano, tagliano, sbattono delle carte sopra un tappeto verde, ora riempiendo, ora vuotando le tasche ed il borsello. Per quale stranezza di organizzazione si può acconciarsi ad una simile vita?

Le serate, che diremo « senza complimenti », del medio ceto potrebbero avere delle attrattive, se gli invitati non differissero troppo l'uno dall'altro, dal punto di vista della moralità, della ricchezza e del carattere. Ma in generale quelle riunioni sono un po' miste, attesochè i padroni di casa non sanno o non possono stabilire categorie nel numero spesso estesissimo dei loro amici e conoscenti.

In quella « amabile società » abbondano spessissimo i villani rifatti, i pretenziosi, gli esagerati, i vani, gli originali, i fatui, i begli spiriti, i cui modi e discorsi riescono oltremodo sgraditi alle persone più modeste e più ben educate.

Gli è in quelle riunioni che si pesta alla più bella sul povero pianoforte, dalle otto a mezzanotte, ed ora si fa strazio di qualche brano di musica classica, ora si impone agli orecchi degli astanti il plumbeo peso di un tema con variazioni che non finiscono mai, ora si cantano i pezzi dell'operetta alla moda, e talfiata si suona

coll'unica mira di fare dello strepito e di eccitare la gente a parlare, a ridere, a vociare a suo talento in quell'atmosfera rumorosa. Una volta in quelle riunioni si giuocava ai giuochi innocenti; ora che son scaduti di moda, talvolta si improvvisa una « sciarada » nella quale certuni ci mettono molto brio, molta grazia ed imaginativa. Sono giuochi divertenti, ma ai quali una madre ben pensante non può sempre permettere che sua figlia vi assista.

Fra il medio ceto ed il così detto *demi-monde*, che italianamente diremo società equivoca, si apre un abisso e quantunque « la società ove uno si diverte » meriti talfiata la sua fama, i piaceri costosi che ivi si comprano esauriscono a tal segno e sì rapidamente — dopo la borsa — l'intelligenza e la salute, che è assai difficile, sia pure ai giovanotti meglio forniti sotto tutti i rapporti, di trovarli per lungo tempo divertenti e costantemente originali o burleschi.

D'altra parte in qualunque ambiente uno si trovi, esso non si annojerà mai e si divertirà sempre se a lui sorride la giovinezza; ma quel tempo beato passa in un baleno e la gravità che impartono gli anni non si dilegua più al caldo effluvio di una risata!

Dopo ciò, sarà forse il teatro il luogo in cui si potrà passare gradevolmente la sera?

Quanti incomodi e quanti fastidi per trovarsi pronti all'ora debita nel pessimo posto che spesso si pagò carissimo! Desinare affrettato, digestione turbata, vettura introvabile, auriga ricalcitrante; e sorvoliamo altre piccole miserie, l'arrivare in ritardo, l'avere vicini molesti, il caldo soffocante, l'uscire al freddo umido nel cuor della notte.

Tutte queste noje sarebbero ancora nulla se fossero almeno compensate da uno spettacolo interessante, da una commedia commovente o brillante. Ma che cosa si rappresenta di bello

da alcuni anni a questa parte? Insulse e sguajate operette, miserabili buffonate, melodrammi la cui mostruosa inverosimiglianza è una ingiuria al più semplice buon senso.

Ah! no davvero, che tutto ciò non vale il cantuccio del focolare, l'intimo chiacchierio, la buona lettura fatta in famiglia nella dolce atmosfera di una camera ben riparata, mentre al di fuori la pioggia diacciata sferza le invetriate ed i passeggieri in ritardo si inzaccherano per la strada aprendosi un varco tra l'ingombro delle carrozze.

Distrazioni e feste di famiglia. — « Altri tempi, altre cure », suona un buon vecchio adagio, e nondimeno, malgrado le profonde modificazioni che il cammino del tempo introduce negli usi di un popolo, vi sono certe tradizioni che resistono a quell'opera demolitrice e non si perdono, molte consuetudini che il progresso non solo lascia sussistere, ma talfiata si piace di rimettere alla moda.

Tale è l'antica e cara consuetudine delle festicciuole di famiglia, di quelle intime e cordiali esultanze che ogni anno si celebrano nella ricorrenza dell'onomastico di un parente o di un amico, dell'anniversario di una nascita, di un matrimonio o di qualsiasi altro fausto avvenimento, e più di frequente ancora di qualche grande festa religiosa o civile.

Sì, sarebbe veramente da rammaricarsene se la costumanza di codeste tregue intermittenti alle fatiche ed alle cure quotidiane andasse perduta.

Infatti l'intima festicciuola oltre all'essere un derivativo indispensabile a tutti i fastidi dell'esistenza, è necessaria per stringere viemaggiormente i legami di famiglia, per calmare rancori ed odii, per ravvivare affezioni spente od illanguidite. Un abbraccio sincero e cordiale cancella in un baleno le amare rimembranze delle escandescenze e degli alterchi passati; al tocco dei bicchieri si squagliano come neve al sole i malvagi propositi, le gelosie, le invidie, le cupe animosità!

D'altra parte fra tutti i pretesti per creare una festicciuola, ce n'è uno che i ragazzi di tutte le case considerano come un dovere: l'onomastico o il genetliaco degli avi, giorno che questi in generale attendono con non minore impazienza dei nipotini. Oh con quanta gioja, con quanta tenerezza, quei buoni vecchi accolgono in quella giornata gli augurii, ed i piccoli presenti dei figli dei loro figli, che festosi, giubilanti si gettano coll'incantevole grazia infantile nelle loro braccia a chiedere un bacio in cambio del loro affetto!

Nell'ordine attuale delle nostre istituzioni e delle nostre abitudini, le occasioni di riunirsi e di divertirsi in famiglia, di richiamare gli assenti, di riannodare le amicizie discioltesi, di metter un termine ai malintesi ed ai dissapori non si presentano mai nè in maggior numero, nè in migliori condizioni, come negli ultimi giorni dell'anno.

Natale. — Natale, la gaja festa di Natale, sì patriarcale e sì popolare, col prestigio delle sue rustiche leggende incomincia mirabilmente codesta serie di giorni di tregua, di riconciliazione e di piaceri.

Oggidì la festa del Natale si celebra da tutti i popoli della vecchia Europa, e come se per davvero facesse parte anch'essa della famiglia, la gran madre Natura, ancora e sempre viva, ad onta del freddo lenzuolo di cui si ammanta, in tutte le famiglie viene a giusta ragione associata a quelle gioje, a quelle intime esultanze.

Quivi, i bimbi ed i fanciulli saltano e ballano intorno ad un verde pino non ha guari tagliato nella vicina foresta ed ora tutto carico di lumicini, di giuocattoli, di dolci, tutto inghirlandato di nastri dai smaglianti colori.

Laggiù, alla mensa dell'avo, circondato da volti venerabili o giulivi, da bionde testoline di rosei angioletti, un vigoroso ramo di agrifoglio stende su piramidi di paste dolci e sulle fumanti

tazze di the, le sue grosse bacche rosse e le sue rigide foglie spinose, lucide come lame di brunito metallo.

Altrove è un tronco d'albero tutto irto di radici tortuose, tutto pieno di caverne e di spaccature, che si porta trionfalmente nel caminetto già acceso e rovente; e la lunga serata trascorre tra la narrazione di racconti meravigliosi, le ciance vivaci, le risate sonore, le castagne arrostite, che si mangiano inaffiandole con vino generoso. Poi al ritorno dalla messa notturna si ricomincia la veglia che l'enorme ceppo di Natale, che cigola e rugge, gettando da'suoi mille fori lunghe fiamme d'azzurro e di porpora, scoppietta, irradia, riscalda, illumina l'ambiente.

Il pasto dopo la messa di mezzanotte, la ripresa della veglia, è la conclusione tradizionale e, se vogliamo, lo scioglimento obbligato di ogni buona festa di Natale, cattolica o pagana.

Infatti non si può ragionevolmente pretendere che delle brave persone le quali dopo aver assistito ad una cerimonia religiosa rincasano alle due del mattino, abbiano da coricarsi a stomaco digiuno; a maggior ragione devesi dunque concedere tale soddisfazione ai miscredenti i quali, lungi dall'aver passato il loro tempo nel raccoglimento e nella preghiera, si sono affaticati tutta la notte nel cantare, nel ridere, nel danzare, nel correre pei balli e pei teatri. Malauguratamente codesta ripresa della veglia non è per gli scettici che un pretesto di far baldoria, un'occasione di stravizzo e d'orgia, per conseguenza è tutt'altro che un ristoro igienico.

Ove si eccettuino Parigi e le grandi città, ove sulla lista degli alberghi sono inscritte le vivande più scelte e prelibate, in tutti gli altri siti la notte di Natale deve per forza di tradizione fare la sua comparsa trionfale sulla mensa di famiglia, arrosto a puntino e farcito di marroni, quel povero palmipede sì calunniato che si chiama l'oca, l'oca dal ventre obeso e dal collo lungo.

Il primo giorno dell'anno. — Augurii e strenne. — Da lungo tempo si son dette, scritte e ripetute moltissime cose sull'utilità, sui vantaggi, sulle seccature e le noje delle feste del primo giorno dell'anno.

Che penoso tributo è mai quello delle strenne! Che nojosa fatica quello scambio di cortesie, di visite, di augurii reciproci, di pezzettini di cartoncino incombenzati di informare chiunque li riceva che il tale dei tali esiste, ed invia a' suoi dilettissimi amici e preziosi conoscenti, i suoi più caldi voti di prosperità per l'anno che sorge, uniti a' suoi più distinti saluti ed ossequi.

Malgrado tutte le proteste e tutte le lagnanze, codeste usanze tuttavia sussistono, e siccome ebbero origine nell'epoca ultra remotissima in cui formaronsi le prime relazioni sociali, è permesso di credere che dureranno quanto durerà la società stessa, ciò che vuol dire per molti secoli ancora.

Se v'ha un gran numero di persone che si sentono veramente vessate di dover regalare delle strenne, da un'altra parte ce ne sono per lo meno altrettante che son ben felici di riceverne: donne, fanciulli, commessi, domestici, portinai appartengono a quest'ultima categoria, interessatissima, come ben si comprende, a far di tutto perchè una sì bella usanza non si vada perdendo.

Per la medesima ragione che si daranno sempre le strenne, si continuerà pure il primo dell'anno ad inviarsi augurii più o meno sinceri, felicitazioni più o meno sentite, e gli ingegnosi bigliettini che senza perdita di tempo nè spreco di parole esprimono tutte quelle belle cose, seguiteranno parimenti ad andar in giro, a meno che un bel giorno non vengano surrogati da qualche altro segno di convenzione più vantaggioso.

Convien dunque metter l'animo in pace ed accettare il capo-d'anno tal quale lo hanno fatto le abitudini, piegarsi senza mormorare dinanzi alle sue esigenze, ed adempiere agli obblighi ed ai doveri che esso impone colla massima possibile amabilità.

IN SOCIETÀ. — IL BALLO.

Bisognerà adunque regalare giocattoli ai bimbi, libri di lusso ai giovanetti, presenti ricchi quanto si vuole, ma per lo meno dolci, alle signore.

Bisognerà stringere cordialmente la mano agli amici, largire generose gratificazioni ai propri dipendenti, distribuire dei bei cinque lire ai portinai, fattorini, portalettere, ecc.; bisognerà, qui fare una visita di semplice cortesia, là portarsi a complimentare o salutare cerimoniosamente un personaggio importante; bisognerà — il che non è punto sgradito — dare e ricevere qua e là dolci e buoni baci, che potranno essere pur anche, secondo la prescrizione del giorno, seguiti da molti altri!

Malgrado i mirabili progressi dell'industria moderna, i ragazzini daranno sempre la preferenza ai semplici giocattoli tradizionali in confronto a tutti i nuovi e costosi gingilli meccanici di nuova invenzione, coi quali, in ragione della grande loro fragilità, è difficile divertirsi a lungo.

Volete voi veramente fare dei felici? Orbene gettate nelle braccia di quella fanciullina una bambola bella e grande, una di quelle bambole paffutelle, dai grandi occhioni neri o celesti, dai capelli inanellati, dal colorito fresco e vivace come quello di una mela d'appio, e non mai una di quelle ridicole caricature di signora alla moda elegantemente ed artisticamente abbigliate da una brava modista.

Senza dubbio quello fu il primo giocattolo che si regalò alla bambina ed essa a quest'ora ne avrà ricevuto di tutti i tipi e di tutti i formati. Ma in oggi la bambola è per davvero come la quarta persona della famiglia e per essa, come pel padrone, per la padrona e pel rampollo, industriali ed operai speciali fabbricano senza posa corredi, telette, mobili, utensili, servizi da tavola, cavalli, carrozze di tutte le dimensioni e di tutti i prezzi che offrono larghissimo campo di scelta al parente, all'amico generoso che si trovasse imbrogliato per completare o variare

un presente da strenna. Vi proponete invece di fare la felicità di qualche gentile bambino, amante, come tutti i suoi simili, del luccichio e del fracasso? Senza esitare sostituite alla bambola, che fatalmente troverà più tardi, un soldato, un fantoccio, un pulcinella, un pagliaccio! Diversamente rivolgete i vostri sguardi sullo strepitoso materiale da guerra o da caccia, tamburo, tromba, sciabola, fucile, cannone, cavallo bardato, elmo, spalline e corazza! Nulla v'è che seduca il piccolo francese, inconscio erede di una lunga serie di battaglieri antenati, come il prestigio dell'abito militare ed il luccicare delle armi!

Dobbiamo peraltro notare che codesti giocattoli, sì ben fatti per soddisfare ai bisogni puramente sensitivi del fanciullo, non potrebbero più essergli offerti dopo che la sua intelligenza si è aperta e la sua ragione notevolmente sviluppata. Allora è il momento dei giuochi scientifici, cassette da disegno e di colori, stereoscopii e lanterne magiche, battelli, locomotive, telegrafi in miniatura, apparati di fisica, di fotografia, di galvanoplastica: utili e graziosi presenti che saranno sempre bene accetti. Gli è del pari ai giovinetti di quest'età che sta bene regalare di quei belli e buoni libri che da qualche tempo van pubblicando con molto buon gusto e successo gli autori e gli editori contemporanei, splendide opere di geografia, di scienze, di storia, che sotto una ricca legatura dorata contengono un testo de' più istruttivi e disegni di squisita fattura.

I doni più preziosi non sono sempre i meglio ricevuti, nè i più cordialmente inviati. Tuttavia l'arte e l'industria, da alcuni anni a questa parte, si accoppiano felicemente per creare e produrre certe opere che non si può a meno di considerare come vere meraviglie. Oggidì l'oro e l'argento sono cesellati, modellati, scolpiti sotto mille forme di un gusto perfetto; le gemme più preziose, le più fine pietre dure sono aggruppate in giojelli scintillanti; i metalli smaltati, gli acciai, i bronzi, il rame, come una

cera molle, sotto l'esperta mano dell'artefice si trasformano in statue, in vasi, in anfore, in coppe, in lampadari ed in cento altri oggetti di ornamento di mirabile eleganza: la terra e l'argilla, modellate come dalle dita di una fata, si induriscono in majoliche artistiche; i legni di tutte le essenze, lavorati, scolpiti, intagliati, levigati secondo i metodi moderni, prendono le forme di mobili comodi, eleganti e sontuosi.

Questi sono i presenti coi quali si compensano i grandi servigi, le prove di disinteresse, gli obblighi rari ed i favori eccezionali. Se essi fanno un vero onore a chi li regala, devono sempre far piacere a colui che li riceve.

Relazioni e visite. — La scadenza del primo gennajo, oltre a procurarci una quantità di preoccupazioni, di imbarazzi, di perplessità a proposito dei complimenti da preparare, delle strenne da regalare, ha eziandio lo svantaggio di obbligarci a perdere un tempo prezioso ed a spendere molto denaro, causa le relazioni che ci invita a riannodare, le visite di convenienza o di amicizia che ci obbliga di ricevere o di restituire.

Certamente non è sempre una cosa gradita il dover piegarsi ad adempire quegli obblighi, quelle esigenze di una civiltà qualche volta veramente puerile a forza di essere creanzata; ma nei tempi in cui viviamo, a meno che non si possieda molto talento, molta fortuna e molto coraggio, per arrivare alla meta malauguratamente ci vogliono protettori ed amici, e per conseguenza fa mestieri crearsi relazioni altrettanto variate che numerose.

Infatti è una cosa che accora il vedere sopra di chi, oggi più che mai, vanno a cadere le cariche, i favori, i titoli, le onorificenze e le sinecure. Su tutti quelli che hanno l'appoggio di una chiesuola, di un circolo, di una casta, di un gruppo, di un partito, e ciò perchè un individuo solo, per quanti meriti avesse, non potrebbe, se è isolato, pesare quanto pesa una collettività che dispone di un numero considerevole di voti per votare, di mani

per applaudire, di bocche per esaltare i suoi e conculcare gli altri! L'uomo di vaglia, se non vuol essere schiacciato dagli inetti e dagli inutili, ormai deve rinunciare alla lotta ove non sia protetto da qualche potente associazione. Per quanto il suo amor proprio si ribelli, il suo legittimo orgoglio ne soffra, deve rassegnarsi e rammentarsi sempre che mai come all'epoca nostra la parola: « Guai all'uomo solo », non fu più crudamente vera.

A Parigi uno dei più nojosi problemi che si presentano quando si hanno molte persone da vedere e molte visite da restituire, è certamente quello d'una rapida e facile locomozione attraverso le vie.

La gente ricca s' inquieta poco, non avendo occasione migliore per sfoggiare gli sfarzosi equipaggi, i calessini stemmati, i cupè discretamente chiusi, i valletti ed i cocchieri in corretta livrea ed i cavalli che scuotono fieramente i freni e s'impazientano ai portoni.

Ma per la maggioranza dei parigini, che non gode di queste vantaggiose condizioni, il fiacrè all'ora e alla giornata è un vero supplizio. Il cocchiere, sempre brontolone e dispettoso, rallenta mentre conduce, beve e fuma quando aspetta, bestemmia e sacramenta quando riparte, protesta e s'imbroncia quando si ferma, borbotta e si lamenta quando lo si paga, se pure non dichiara, nel momento in cui si sa maggiormente necessario, che è stanco e vuol mettere in istalla la bestia.

Questo sgradevole intermediario è pertanto indispensabile, specialmente quando piove, se si vuole far qualche visita e presentarsi in decente aspetto nelle case dove si è ricevuti.

Il fatto di essere mal condotti basta per perdere lungo la via tutta l'amabilità, tutto il buon umore naturale e per entrare ingrugnati in casa delle persone che si vanno a visitare e lasciar loro, ciò che non è mai bello, una falsa e cattiva opinione del proprio carattere.

IN SOCIETÀ.

La stagione dei divertimenti. — Nel calendario della vita mondana l'ultima settimana di settembre non è meno importante della prima settimana d'agosto.

Le vacanze che con quest'ultima si sono inaugurate, terminano con quella, e se l'una spopola le città a profitto delle campagne, l'altra vi riconduce in massa i cittadini momentaneamente dispersi.

L'ottobre infatti richiama alle scuole e ai collegi i ragazzi rinforzati da due buoni mesi di vita campagnuola; i deputati, i magistrati rientrano in funzione; infine suona l'ora di riprendere il lavoro e gli affari.

Non è tuttavia senza una certa tristezza che veniamo strappati ai salutari piaceri della campagna e al vivace influsso dell'aria aperta. Ogni partenza è malinconica. Sarebbe troppo amaro abbandonare l'allegra casa campestre per l'appartamento cittadino, se l'autunno non desolasse il paesaggio e non rigasse il cielo colle sue piogge.

Ma il panorama che si annebbia e il tempo che si guasta rendono meno penosa la separazione. Le sere sono fresche, le mattine umide, la notte, presta a cadere e fredda, ingiallisce le foglie che si staccano e corrono per i viali e per le strade, sollevate colla polvere in spessi turbini.

Bisogna partire, abbandonare il giardino in cui muojono gli ultimi fiori, l'orto in cui si sono colte le ultime mele.

Anche la natura, che dalla primavera produce e lavora senza tregua, prova finalmente il bisogno di riposare. In un supremo sforzo essa apre ancora in seno alle erbe le rosee corolle dei colchici, poi, calma e dolce, si addormenta. Non aspettate più altro. L'opera di quest'anno è finita, e fino al prossimo anno sono scomparse tutte le seduzioni della vita rustica.

E da tutte le parti si fa ritorno, mischiando ai bei progetti per la stagione che si apre, i più ridenti ricordi della stagione passata.

Si parlerà spesso in inverno delle lunghe passeggiate sulla spiaggia, dell'urto furioso del mare sulle scogliere, della divertente pesca del gambero a bassa marea.

Il malaticcio, rimesso in salute, conterà tutti i bicchieri d'acqua bevuti, tutti i bagni presi, tutte le immersioni nella piscina dello stabilimento termale in cui ha portato la sua dispepsia e i suoi reumatismi.

Il turista entusiasmato dirà delle sue escursioni nelle montagne, delle sue ascensioni alpine, delle sue marcie ardite sui campi di neve e sui ghiacciai.

In questa diversione di alcune settimane, alla snervante monotonia, al faticoso lavoro della vita abituale, ognuno più o meno avrà attinte nuove forze, coraggio e salute.

Soltanto le ricche famiglie dell'alta aristocrazia si fanno un dovere di restare fino a mezzo inverno nel vecchio castello avito.

Per quanto il maniero sia feudale e il sito dov'è posto sia pittoresco e superbo, la noja non mancherebbe certamente di penetrarvi in quelle brumose giornate autunnali in cui la pioggia batte i vetri ed il vento selvaggio fa stridere le banderuole sui tetti; ma le amabili castellane sanno così bene distrarsi e divertirsi!

Vi può essere posto nell'esistenza per un minuto di noja quando si è contesse o marchese eleganti e belle e che si sa abilmente lanciare di sopra ai merli della torre, in cui l'etichetta vi tien chiuse, i graziosi inviti, i bigliettini, le amabili preghiere?

Così in tutte le stagioni, senza dilazione nè tregua, gli amici affluiscono al castello.

Nelle belle giornate si caccia e si cavalca, si corre attraverso i boschi un *rallye-paper*, a meno che non si giuochi nel parco al *lawn-tenis* sotto i grandi alberi.

Se il rigore del tempo impedisce di uscire, si fa della musica, si balla, si giuoca nei saloni, a meno che non si cospiri contro il governo; si mette in iscena un proverbio, si ripete la commedia in cui il viscontino sarà delizioso, la baronessina ideale!

Evidentemente è possibile divertirsi in queste condizioni. Per altro, gli uomini tanto fortunati da possedere qualche centinajo di mila lire di rendita, un gran castello, una castellana amabile e amici compiacenti, sono pochi.

Inviti e ricevimenti. — L'andare a trovare gente non è mica sempre una ricreazione od un riposo propriamente detto, eppure quante persone non saprebbero astenersi di ricevere e restituir visite, di dare pranzi, balli e feste, per essere alla lor volta invitati in altre case o per intrattenersi e creare utili relazioni?

Si ha un bel riconoscere e vantare le incomparabili dolcezze della casa, le gioje della vita intima e ripetere il famoso ritornello: « dove c'è soggezione non c'è divertimento », ma qualche volta si è forzati a togliersi dalle proprie abitudini e benchè si preferisca il mondo del piacere, è necessario mostrarsi ogni tanto anche nel mondo della noja.

È un fatto che a Parigi stesso, dove le riunioni sono sempre tanto brillanti, si fanno oggi meno ricevimenti di una volta.

Lo sfarzo che le padrone di casa si credono obbligate a spiegare, rendendo più costosi i loro ricevimenti, li ha resi anche più rari; e certi saloni, che soltanto pochi anni fa non si chiudevano mai dal principio alla fine dell'inverno, adesso si aprono a mala pena due o tre volte in carnevale.

I piaceri del carnevale. — Il carnevale! ogni anno appare questo fantasma e noi non siamo più allegri per questo.

Che decadimento e che prostrazione nel breve spazio di un mezzo secolo!

Bisogna convenire che il carattere dei popoli cambia coll'età come quello delle persone, poichè quei giorni di festa in cui i

AL CIRCOLO. — I GIUOCATORI.

nostri padri si divertivano e si entusiasmavano fino al delirio, a noi sembrano insipidi, se pure non ci attristano da farci piangere.

« Nei giorni di carnevale la maggior parte dei francesi diventano pazzi, diceva non è molto un umoristico viaggiatore; un po' di cenere messa loro sul capo li guarisce. »

Tranne pochi ragazzacci più o meno mascherati da pierrot, che urlano nelle strade e si alcoolizzano nelle bettole, vi è oggi qualcuno che perda la testa e si entusiasmi per festeggiare il martedì grasso?

Se fortunatamente non c'è più un'occasione ad orgie e stravizii, un pretesto per grandi sciocchezze e ridicoli e dannosi eccessi, il carnevale non è meno per questo la stagione degli inviti amichevoli, delle riunioni intime, dei pranzi privati, dei balli, delle serate e di tutti i divertimenti mondani.

Le festicciuole sono sempre gradite e simpatiche fino a che restano semplici, cordiali, familiari, esenti da ogni sorta di cerimonia. L'amabile brio francese, che i nostri gelosi vicini ci rimproverano tanto, vuol trovarsi ad agio per espandersi, e noi saremmo ben colpevoli di lasciare senza coltura questo prezioso fiore del nostro sangue e del nostro spirito, poichè soltanto il brio, fra tutti i nostri prodotti, non avrà mai niente a temere dalla concorrenza straniera.

Fuori del nostro paese, infatti, non si sa divertirsi senza cadere nella pretensione, nella grossolanità, nella sciocchezza o nell'indecenza. Al contrario nella buona compagnia francese si ride, si ciarla, si diverte, e qualunque sia il giuoco, il soggetto, il motivo che provocano l'arguzia o sovreccitano la vena delle persone riunite, ognuno, assolutamente padrone dei suoi gesti e delle sue parole, per lunghe ore si tiene sempre senza sforzo in una meravigliosa sicurezza, nei limiti del garbo e della convenienza.

Pranzi in campagna. — Evidentemente una delle migliori ricreazioni, una delle gioje della vita sociale è quella di riunirsi

in varii amici intorno ad una tavola delicatamente servita, di dove sopratutto si bandisce la soggezione e l'imbarazzo, dove i motti si incrociano coi buoni vini ed il sonoro riso delle giovani signore accompagna il rumore argentino dei bicchieri; dove il potente aroma delle vivande si combina coi profumi più soavi dei canestri di fiori e frutta!

Non bisogna però trovarsi in troppa numerosa compagnia, perchè la conversazione possa restare generale e nessuno sia imbarazzato dalla presenza di persone sconosciute. Otto, dieci, dodici, quattordici commensali al più — vi sono ancora tanti che non vogliono trovarsi in tredici! — è quel che basta perchè il discorso si animi, e lo spirito sfugga liberamente in un coro di risa rumorose, e perchè senza frasi solenni si possa sinceramente bere alle frutta e, senza offuscare nessuno, ripetere anche una di quelle frasi maliziose, o di quelle allegre canzoni che dilettavano i nostri padri.

Serate danzanti. — Ma se i pranzi di amici hanno un'attrattiva speciale per gli uomini, per le signore è forse più gradito un invito ad un ballo, o ad una festa in costume, il che non manca di succedere frequentemente tutto l'inverno tra la ricca borghesia e nell'alta società.

Da troppo tempo i nostri giovani, invecchiati prematuramente dagli studii universitari, si rifiutano a fare saltare le piccole collegiali nei saloni. Ma le polche ed i valzer in voga, le quadriglie d'operetta, freneticamente tempestate sui pianoforti rumorosi, esercitano una tale impressione sui nervi troppo sensibili delle giovani parigine, scuotono a tal segno il loro sistema sensitivo, che c'è veramente qualche inumanità nel non fornire a quelle povere nevrotiche tutti i mezzi di stancare mortalmente in una agitazione, in uno scuotimento e saltellamento continuo le loro gambe infaticabili!

Una giovinetta che non balla e che non si fa ballare, crede

spesso di mancare a una delle più importanti funzioni della vita, tanto essa si compiace a imaginarsi che il valzer sia necessario al corpo come l'aria ed il cibo.

Bisogna dunque che i nostri liceali e laureati si sacrifichino, che pensino che, per quanto uomini nel sapere, a sedici anni non sono ancora che fanciulloni, amabili adolescenti, e che un saggio consiglio è certamente nascosto nel vecchio ritornello:

Dansez à vingt ans,
Plus tard, il n'est plus temps!

Commedie da salotto. — Le serate mondane non sono unicamente consacrate al ballo. È altresì di buon gusto occuparle, almeno in parte, con giuochi e divertimenti variati, con concerti, specialmente in quaresima, e spesso anche, nei saloni più grandi, con una commediola od un proverbio in azione.

Interpretata da gente di mondo, la commedia da salotto non manca generalmente di piacer molto agli invitati, benchè certamente gli attori sian quelli che si divertano di più. I soli preparativi della festa danno luogo a molti discorsi, combinazioni e incidenti allegri e gradevoli. Bisogna in primo luogo occuparsi della scelta del pezzo e delle persone atte a interpretarlo; bisogna poi intendersi sulla distribuzione delle parti, incarico assai difficile, tanto dietro un semplice paravento, quanto fra le quinte dei nostri grandi teatri; e da quel momento le prove devono seguire numerose, perchè al momento della rappresentazione il dialogo e l'allestimento scenico vadano di pari passo con sicurezza e con precisione.

Non bisogna del resto imaginarsi di poter, senza un serio lavoro, affrontare impunemente il pubblico di una riunione mondana, che, per quanto indulgente e garbato, è delicato e difficile, in guisa che il miglior artista non si lusingherebbe di accontentarlo a dovere. Parimente in una sala, non basta che gli

spettatori applaudiscano, bisogna anche che siano soddisfatti tanto da non rimpiangere i loro battimani.

Al giorno d'oggi, non è più che per eccezione, e nella società dove si ama ridere, che si fanno ancora i giuochi così detti innocenti. È difficile infatti subire, senza commuoversi più che non convenga, le troppo amabili penitenze che questi divertimenti hanno per iscopo, e raramente le giovanette prendono parte a questi piacevoli trastulli senza correre qualche pericolo.

Ma non è ancora più pericoloso, per il fisico non meno che per il morale, il riunirsi come fanno ora le persone della miglior società, per rivaleggiare in un circo coi cavallerizzi e coi clowns? Giacchè ecco dove sono venuti i ricchi scioperati del nostro tempo, certo in conseguenza di una strana combinazione della loro passione per l'esercizio dello sport collo sfrenato bisogno di di comparire, l'insaziabile desiderio di farsi notare. Noi abbiamo ai dì nostri baroni di buona lega che fanno il bello danzando sulla corda tesa; contesse autentiche e marchese che fanno con perfezione il volteggio a cavallo. Senza dubbio, le nostre belle mondane si espongono così, fisicamente, a cadute ben altrimenti pericolose sull'arena del circo che sui molli tappeti delle loro sale. Resta a sapere se il bacio alla religiosa faccia correre alla loro virtù un maggior rischio che la capriola in sottana di garza attraverso i cerchi di carta.

FALSI PIACERI E CATTIVE SOCIETÀ.

Vi sono persone che quando hanno finita la loro giornata non provano nessun piacere a calzare le pantofole per passare la loro serata in famiglia od in un canto del fuoco. Ve ne sono molte altre che non amano la gente, sopratutto per la soggezione che impone, e che non volendo accettare le convenzioni

nè gli usi delle riunioni, preferiscono andare a distrarsi altrove in tutta libertà.

Ciascuno si diverte secondo i suoi gusti e come crede; è suo diritto, e nessuno potrebbe biasimarlo, il più reale piacere essendo ancora quello che si prova quando unito a tutti i propri comodi. Ma per questi uomini indipendenti, all'infuori dei caffè e dei circoli, son rari i luoghi dove possano debitamente distrarsi, e in questi centri stessi, anche i meglio frequentati, un'incurante trascuratezza riduce presto le persone più ragionevoli a contrarre abitudini nocive tanto allo spirito, quanto alla salute.

Il tabacco ed il fumare. — Di tutti i falsi bisogni che possono svilupparsi, uno dei primi a nascere è in generale quello generato dal piacere puramente fittizio che si prova a fumare tabacco. È così precoce nelle nostre città, che i monelli e gli scolari, più ancora per vanto che per gusto, si fanno un obbligo di riuscire a fumare senza imbarazzo nè indisposizione, come gli uomini fatti.

Non è certo un piacevole tirocinio quello della pipa o del sigaro, poichè l'assorbimento, anche in dose minima, della nicotina contenuta nel fumo del tabacco arreca vertigini, mali di testa, vomiti e tutti i sintomi d'un avvelenamento al suo principio. Senza dubbio, coll'abitudine, questi accidenti cessano presto di manifestarsi; ma se non si tradiscono più con questi fenomeni apparenti, l'avvelenamento non prosegue meno per questo in modo latente. Le parti irritanti del tabacco provocano allora un'abbondante salivazione, chiazze rosse e punture alla gola e nel tempo stesso un intorpidimento del sistema nervoso.

Raramente, infatti, dopo l'inspirazione delle prime buffate, il fumatore evita una sorta di sovreccitazione cerebrale anche momentanea. Lo stordimento dell'intelligenza non tarda a seguire, quando compajono queste prime manifestazioni; ed il tabacco non paralizza solo col tempo gli sforzi della mente, ma

assopisce altresì lo spirito e favorisce l'inclinazione alla pigrizia.

Havvi inoltre un inconveniente più disgustoso di quello che risulta dalla manipolazione abituale del tabacco? Per quanta cura si prenda della sua persona, il fumatore porta seco e spande dappertutto un odore detestabile.

I suoi diti ingialliti, i suoi denti anneriti, la sua biancheria, i suoi panni, come il suo alito, esalano il nauseabondo sentore della droga che si compiace di consumare. In casa sua, come sulla sua persona, tutto è impestato. Coll'odorato e col gusto pervertito, il fumatore solo non sente o non vuole sentire le emanazioni del tabacco. Vinto tutti i momenti dall'imperioso bisogno ch' egli si è creato, non può più disfarsene, e se questa cattiva abitudine gli procura qualche diletto, non cessa però meno d'infastidire spesso le persone che non vi partecipano niente affatto.

Ubbriachezza e libertinaggio. — Dove si fuma si beve, è inevitabile, e si potrebbe muovere rimprovero alle bettole, ai caffè, alle birrerie, alle taverne, di creare intemperanti e ubbriachi più ancora che incorreggibili fumatori. Ora l'abuso delle bevande è ben più nocivo ancora dell'abuso del tabacco, e non è più facile rinunciare all'uno che all' altro.

« Chi ha bevuto beverà », dice con ragione il proverbio, e sgraziatamente l'uomo, dal momento che beve, non è più atto a far altro. Inutile, incapace di lavorare quanto di reagire contro la funesta passione, a poco a poco si degrada e s' abbrutisce fino a cadere nella più abbietta ubbriachezza, prodromo abituale della follia alcoolica.

E non è, come si ama credere, il solo operajo che, forse troppo assiduo frequentatore del vinajo, si lasci andare a tali deplorevoli abitudini. Tutti i bevitori non s'inebriano solo alla bettola. Vi sono persone della miglior società che vengono rac-

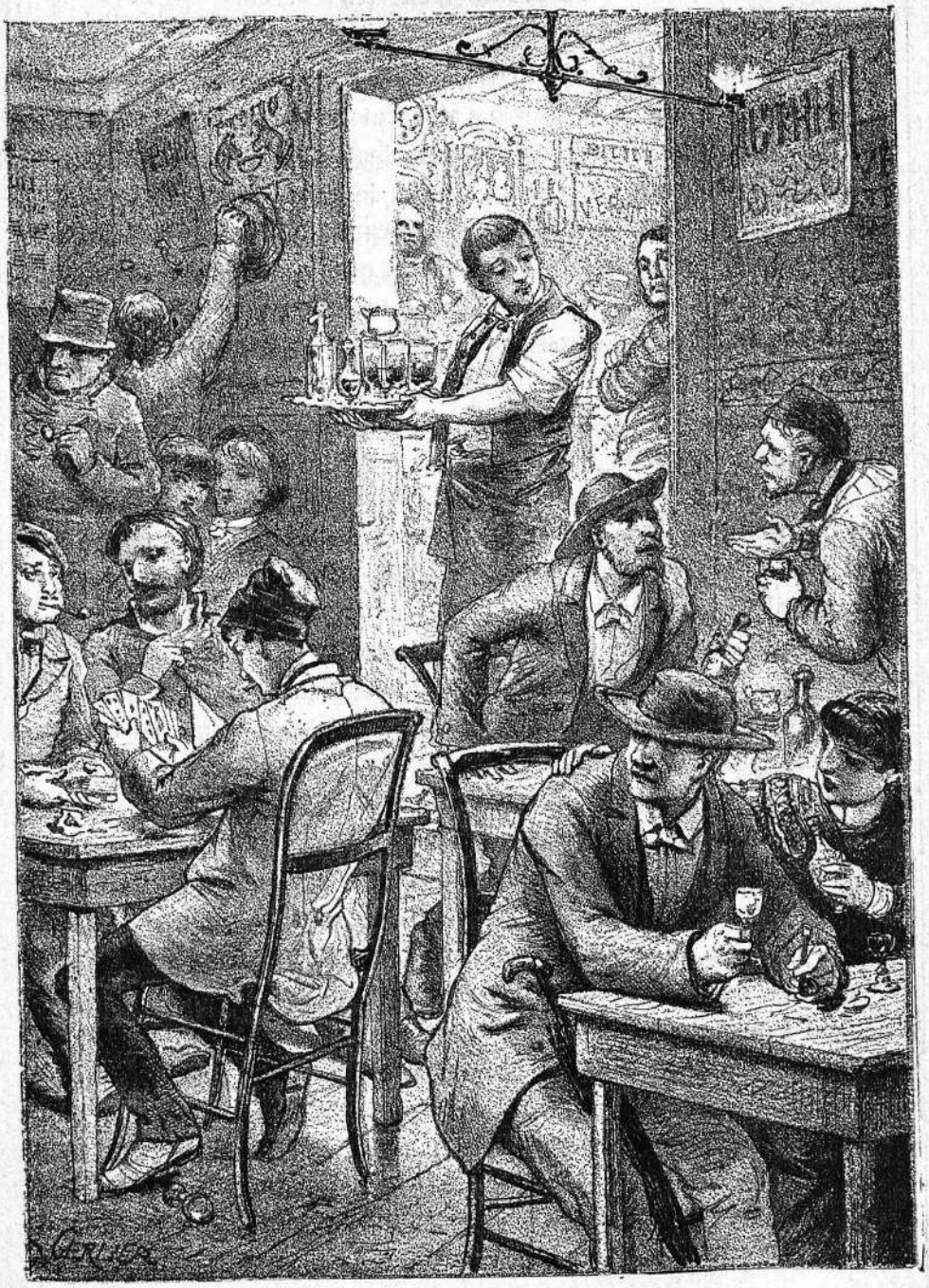
colte tutte le sere sotto le tavole dei più rinomati alberghi. Nei saloni di taluni circoli e nelle sale dei più sontuosi caffè, vengono a sedersi ogni giorno garbati signori che regolarmente si ubbriacano e si alcoolizzano.

Mentre il popolano impiega a stordirsi cattivo vin bianco o grosso vino nero, acquavite fatturata, e misture di altre bevande incendiarie, l'uomo di mondo s'attossica, con più distinzione, di assenzio, di chartreuse, di sciampagna fino, dei vini famosi stanati dal cantuccio segreto, che non cessano per questo di condurre con sicurezza al *delirium tremens*, alla demenza finale. Nemmeno i tranquilli bevitori di birra, i sedicenti saggi consumatori di bitter e d'altri amari creduti aperitivi e igienici possono schivare gli accidenti gastralgici e cerebrali provenienti fatalmente dall'abuso delle bevande fermentate.

Secondo il grado sociale al quale appartiene, l'ubbriaco, fin tanto che si mantiene in piedi, sragiona, parla e si contiene in un modo tutto diverso. Più grossolano ne' suoi costumi, l'operajo è ora d'una gajezza grottesca, ora d'una brutalità feroce: grida, si smania per ogni cosa, strapazza, batte e ingiuria i suoi figli e la moglie, frantuma e rompe tutto quanto ha in casa, insulta e bistratta le persone che tentano redarguirlo.

Sempre distinto, anche ne' vizii, l'uomo di mondo in generale si nasconde, allorchè sente venirsi meno la ragione e le gambe piegarglisi. Nel suo disordine e nel suo traviamento una vergogna gli rimane. Egli arrossirebbe d'esser visto da' suoi, nello stato di ubbriachezza; così, quando non può soddisfare a porte chiuse la sua vile passione, fatalmente finisce per gettarsi nel triste mondo dei bagordi e delle cortigiane.

Ed allora è finita per questo sventurato, qualunque sieno le sue forze e le risorse. La rovina della sua fortuna non avviene meno rapidamente di quella del suo corpo. Pochi giorni d'abbrutimento e qualche notte di stravizio affievoliranno la salute come



ALL'OSTERIA. — IL VINO E IL GIUOCO.

la borsa. Pallido, magro, disfatto, colle mani tremanti e la lingua ingarbugliata, egli è degradato e abbattuto tanto più rapidamente quanto più crede divertirsi. « È un gaudente », si dice nel vederlo gettare il suo denaro e la sua gioventù in tutti i luoghi di diletto. Ma questa vita a vapore non è che una cattiva forma del suicidio.

Giuochi e scommesse. — A petto di queste stupide follie dell'ubbriaco e del libertino, si sarebbe quasi tentati di credere innocente la detestabile passione del giuoco. La disgrazia è che il più sovente, questo terzo vizio non va scompagnato dagli altri, poichè certamente ogni vizioso è giuocatore, se pure ogni giuocatore non è vizioso.

Fra tutte le distrazioni imaginate per occupare le ore d'ozio o per ricrearsi dopo il lavoro, il giuoco è d'altra parte una che si pratica più volentieri, poichè è quella che più diverte pur recando il minor fastidio.

Si giuocò in tutti i tempi, e si giuoca in tutti i paesi, timidamente, innocentemente da principio, e diremo quasi senz'altro scopo che di ricrearsi e di fuggire la noja. Ma poi nei popoli, come negli individui, l'attrattiva del piacere fa nascere la passione, che tosto aumenta e si sviluppa.

Il fanciullo ed il selvaggio hanno per prima posta dei fiori, dei sassolini; ed in seguito vengono l'argento, l'oro, i gingilli, le case, le fattorie, ed i castelli; vi sono perfino certi paesi, fra gli altri la China, dove s'arrischia con disinvoltura al giuoco la moglie, i figli, la libertà e la vita!

In Francia, nel tempo difficile in cui viviamo, bisogna convenirne, il giuoco presenta più che mai attrattive e seduzioni d'una potenza irresistibile.

Le congetturate fluttuazioni della Borsa, le arrischiate scommesse che si fanno sul turf, le problematiche vincite delle lotterie non bastano più a soddisfare questa manía spaventosa di giuocare, che s'impossessa e turba molta gente di tutte le classi.

Non è nemmeno più per divertirsi o per ammazzare il tempo che oggi si giuoca. Ciò che si sogna, ciò che si vuole è acciuffare la fortuna con una carta o un dado, mentre è così difficile e così lungo l'acquistarla col solo sforzo dell'intelligenza e del lavoro!

A dispetto di tutti i pericoli che si temono e che si suppongono, non si esita per questo di frequentare i circoli e i club, la maggior parte dei quali decorati, del resto, di nobili insegne, tutelati e presieduti da uomini reputati onorabili, sembrano offrire la maggior sicurezza ai giuocatori. Ma l'etichetta, qui come altrove, è ingannatrice; e questo presidente così rispettabile, questi membri illustri d'un comitato così bene composto, intascano tutti i lauti dividendi per coprire la bisca che proteggono col prestigio del loro nome!

Non bisogna essere che illusi, o trascinati da una passione che si approssima alla demenza, per andare ogni notte in queste bolgie a sciupare in un sol colpo il proprio denaro, il cuore, lo spirito, il tempo, e le speranze, non tanto al cieco azzardo che talvolta potrebbe essere favorevole, quanto alle abominevoli manovre di abili mariuoli, di ladri incogniti che si salutano a bassa voce quando entrano, ed ai quali si stringe affettuosamente la mano allorchè se ne vanno!...

Evidentemente, costoro, quando riescono a non esser smascherati e a non tradirsi, non tardano a fare al giuoco quelle scandalose fortune che danno a molti bravi giovanotti l'idea d'arricchirsi con tal semplice maniera.

Sono tentatori, infatti, questi singolari colpi di fortuna, che dall'oggi al domani trasformano i quattro soldi che si possedevano in cinquanta mila lire di rendita!

La disgrazia è che i bravi giovani che fanno tali ragionamenti, sono quasi sempre gli involontari agenti della fortuna altrui, e vanno tanto più rapidi alla miseria, alla disperazione, al suicidio, quanto più i loro fortunati soci s'avvicinano al milione!

All'infuori dei diversi giuochi d'azzardo che hanno generalmente corso in tutti i saloni e in tutti i circoli, i giuochi di borsa e le scommesse forniscono, oggigiorno, incessanti occasioni di ruina ai disgraziati giuocatori!

Il pubblico che specula giornalmente al rialzo od al ribasso, è relativamente ristretto e le vittime dell'aggiotaggio sono spogliate meno dalla cattiva fortuna che da abili marioli; ma la febbre della scommessa, che si crede esclusiva agli inglesi, tende ad invadere a poco a poco tutto il mondo, persino la Francia, ove rapidamente si è sviluppata come una conseguenza naturale del gusto eccessivo che noi abbiamo preso alle corse dei cavalli.

Se vi fu un tempo, infatti, assai prossimo al nostro, nel quale le corse avevano realmente per scopo il miglioramento della razza cavallina, bisogna riconoscere che adesso non sono altro che un giuoco, forse il più temerario dei giuochi d'azzardo, perchè i dati che si potrebbero ritenere come i più certi mancano assolutamente di solidità, ed i calcoli in apparenza più ragionati sono delusi dai segreti accordi dei jockey e dei proprietari, che infine la frode e la soperchieria si combinano in mille modi per imbrogliare le probabilità e sventare tutte le previsioni.

Questi sono fatti costanti e perfettamente conosciuti; eppure ogni giorno aumenta il numero dei giuocatori sfrenati o ingenui che rischiano in queste gherminelle il poco danaro di cui possono disporre, le loro economie mensili o settimanali, i modesti risparmi destinati a mantenere la famiglia, a comperare il pane quotidiano!

Poichè non sono, come si potrebbe credere, i milionari imbarazzati a spendere le loro rendite quelli che si affollano maggiormente a questi giuochi ingannatori. Quelli hanno troppe occasioni di tentar l'azzardo, sia nei circoli dove si giuocano grosse somme, sia alle rolline delle città marittime, sia nei colpi di borsa o nelle mille e una imprese finanziarie che si presentano

ad ogni momento sul terreno di Parigi. No, questi carnefici del danaro che seminano a manate i luigi col più gran sprezzo, senza mai perder la testa, sono indifferenti e nojati.

Gli scommettitori più numerosi, i giuocatori più arrabbiati alle corse sono i piccoli impiegati, i commessi ed i modesti commercianti, i bottegai dei quartieri popolosi, gli operai; tutti i poveri diavoli i quali, lavorando dall'alba a notte sulle cifre e sulle scritture, costretti al tavolo o curvi sul banco, arrischiano ivi l'umile beneficio o il ridicolo salario guadagnato tanto faticosamente; trascinati, sedotti, esaltati dall'idea tentatrice che può bastare un luigi giuocato sopra un nome piuttosto che sopra un altro per veder in tre secondi, come al tocco d'una bacchetta di fata, scorrere tra le loro mani i pezzi d'oro, per avere, tornando a casa, la gioja ed il vanto di far suonare le tasche e i borsellini trasformati in sacchi pesanti.

Certamente è piacevole di ottenere di tempo in tempo un favore dalla fortuna e di ricevere impensatamente per un capriccio di lei, il compenso di un mese di fatica o d'un anno di sforzi; ma nulla riesce, a lungo andare, più scoraggiante dei piccoli vantaggi, nulla disgusta maggiormente dal lavoro quotidiano ed è meglio atto a togliere ogni ardore al lavoro in quello che tanto facilmente per un gioco del caso ha intascato più di quanto non gli abbian mai dato lunghe giornate di dura fatica.

Il compenso di questa ingiustizia e la morale di questa immoralità è che fatalmente il giuocatore, fortunato due o tre volte, si getta a corpo perduto in questa via piena di pericoli e disgusti, si condanna a proseguirla, a passare per tutti gli ostacoli che si trovano ad ogni passo, un giorno cadendo, un altro sollevandosi, finchè dopo una inevitabile serie di disdette, si trova instupidito, affranto, mortificato, rovinato, povero come al momento di cominciare, avendo in meno il coraggio e la forza, in più l'acrimonia per la sua disfatta.

E poi, senz'altre considerazioni, è una situazione proprio dolce quella creataci da questa costante preoccupazione di perdita e di guadagno, questa incertezza, sempre presente allo spirito, di quel che bisogna e di quel che non bisogna fare?

Bisogna credere che queste snervanti inquietudini e queste amare disillusioni esercitino ancora sulla massa un' irresistibile attrattiva, poichè la voga delle corse seguita ad aumentare, e si può dire che ormai non vi è più giorno estivo senza che i cavalli non corrano in qualche pista alle porte di Parigi: a Auteuil, a Chantilly, a Enghien, al Vésinet, alla Marche, alla Croce di Berny, al Bosco di Boulogne.

Tuttavia le più frequentate sono sempre quelle del Gran premio a Longchamps, le quali senza contestazioni sono rimaste dal tempo della loro inaugurazione una festa popolare, uno sfoggio di alta eleganza, e specialmente una data fissa riconosciuta nel calendario mondano.

Il giorno antecedente al Gran premio, Parigi è ancora tutto dentro alla cerchia; l'indomani si disperde e da tutte le sue stazioni si versa a torrenti verso le villeggiature estive, le città marittime, i bagni di mare, le numerose ville o i vecchi castelli perduti nelle campagne. Forse in questa folla di viaggiatori che fanno ressa ai treni, uno sportman convinto si preoccupa ancora del miglioramento della razza cavallina; ma la maggior parte non ha altra cura che quella di confidare il bagaglio e la persona alla locomotiva, il corridore per eccellenza, l' immane e docile cavallo di fiamma e di ferro.

LIBRO IV. — BISOGNI DI ATTIVITÀ FISICA.

ESERCIZII CORPORALI.

Utilità fisiologica dell' esercizio e del lavoro. — Quando si considera qual posto importante occupano i soli organi del movimento nella struttura del corpo umano, non si stenta a comprendere perchè il bisogno di agire sia tanto potente nell'uomo, così che ogni ostacolo gli sembra odioso, e ogni attentato alla sua libertà intollerabile e rivoltante.

È appunto per l' azione metodicamente applicata a questo o quel lavoro che l' uomo perviene a procurarsi tutti i mezzi indispensabili alla sua esistenza; che gli riesce possibile di soddisfare a tutti i suoi altri bisogni, che finalmente può eseguire tutte le opere e realizzare tutti i progetti concepiti dal suo pensiero e imaginati dal suo spirito.

Dal punto di vista fisiologico, il movimento non è meno utile al buon funzionamento degli organi e al mantenimento di una perfetta salute. Ogni lavoro muscolare infatti favorisce la rapida distruzione nei tessuti dei materiali inutili e la pronta ricostituzione degli elementi distrutti. Esso attiva la vita, la regola e non contribuisce in minor grado a metterla al riparo di un gran numero di malattie gravi, ajutando l'organismo a liberarsi dai pericolosi prodotti della disassimilazione che potrebbero nuocergli o turbarlo.

Questa somma importanza del movimento non dimostra soltanto come l'esercizio sia indispensabile all'integrità di tutte le

altre funzioni. Prova altresì che l'uomo deve al lavoro il solo bene di cui possa godere sulla terra: la salute, il benessere morale e fisico, la soddisfazione di sè stesso ed il riposo della sua vecchiaja.

Lavorare è dunque il vero destino dell'uomo ed è appunto per compierlo degnamente che è dotato ad un tempo di forze intellettuali e fisiche. Quest'ultime si applicano più specialmente ai lavori manuali, ma col saggio impiego delle sue forze morali l'uomo solo fra tutti gli animali giunge a possedere il dono meraviglioso di compiere lavori spirituali.

Da questa doppia attitudine risultano professioni intellettuali o liberali e professioni manuali, tutte più o meno utili e ugualmente onorevoli, ma di cui alcune esigono da quelli che le esercitano maggior forza, coraggio, prudenza o abilità. A motivo dell'estrema divisione del lavoro e dei progressi considerevoli dell'industria nella civiltà contemporanea, certe professioni manuali sono particolarmente penose e presentano serii pericoli; tutte indistintamente, e le professioni intellettuali più ancora delle altre, debilitano prontamente l'organismo quando si praticano eccessivamente.

Per esercitare convenientemente e il più a lungo possibile un mestiere qualunque, bisogna dunque non abbandonarvisi che con certa misura, e scegliere, prima di tutto, quello che è meglio in accordo col temperamento, la costituzione e le diverse attitudini di cui si è forniti. Ma qualunque sia la professione scelta, l'educazione fisica data dalla salute non è meno indispensabile dell'educazione intellettuale data dall'ingegno. Così, in ogni caso, si adempie al proprio dovere tanto meglio quanto più si pratica con regolarità quella educazione corporale, finora troppo negletta nel nostro paese, benchè i suoi mezzi principali, la *ginnastica*, la *scherma*, l'*equitazione*, il *nuoto*, la *passeggiata* siano più ricreazioni igieniche che esercizii faticosi.

LE SCOMMESSE ALLE CORSE.

GINNASTICA.

Vantaggi della ginnastica. — Sotto il nome di *ginnastica* si comprende l'insieme dei movimenti metodici che si fanno successivamente eseguire alle diverse parti dell'apparecchio locomotore, nello scopo di favorire il loro sviluppo e di contribuire al mantenimento generale della salute.

Per essere veramente salutari, questi esercizii devono avvicinarsi quanto più è possibile ai movimenti naturali e sopratutto non aver per oggetto di far eseguire al corpo quei pericolosi giuochi di forza, eseguiti con tanto brio e ardimento dagli acrobati e dai clowns dei circhi.

Importa dunque, prima di tutto, di bandire dalla ginnastica gli esercizii inutilmente pericolosi, come camminare sulle spranghe, incontrarsi sopra una trave stretta, far scalate e giuochi d'equilibrio a troppo grande altezza. Senza rinunciare assolutamente agli apparecchi speciali che permettono realmente di esercitare certi gruppi di muscoli, si preferirà piuttosto di mettere in movimento con esercizi semplicissimi quegli organi che particolarmente presiedono agli atti ed ai movimenti abituali. Basterà questa pratica regolarmente seguita per dare al corpo nel medesimo tempo l'elasticità, l'eleganza, la forza.

A motivo appunto del suo modo di agire sul sistema locomotore, la ginnastica non è mai tanto utile quanto in quell'epoca della vita in cui i muscoli, già ben formati, sono vicini a raggiungere il loro perfetto sviluppo, specialmente dal sedicesimo al venticinquesimo anno. Favorevolissima ai giovinetti tanto frequentemente affaticati da una cresciuta irregolare e rapida, essa non riesce meno utile alle giovinette rese mercè sua più graziose, più robuste e più atte a compire i pericolosi doveri della maternità.

Per quanto moderatamente si faccia uso della ginnastica, vi sono certe regole d'igiene che non saranno mai troppo rigorosamente osservate. Prima di tutto ogni ora del giorno non è ugualmente propizia. Le migliori a questo riguardo sono senza dubbio quelle che precedono immediatamente i pasti; la digestione o il sonno possono essere turbati in altro momento da esercizii troppo violenti. Tanto per risparmiare i vestiti migliori, quanto per trovarsi più ad agio nei movimenti, non si potrebbe fare a meno, quando si fa la ginnastica, di un costume speciale, largo, molle e leggiero. Sarà anche utilissimo completarlo con una cintura, la quale sostenendo nei grandi sforzi il ventre e le reni, può spesso prevenire la rottura di una fibra muscolare od altri accidenti ancora più gravi.

Qualunque sia l'esercizio che s'intraprende, bisogna sapere distribuire le proprie forze in maniera tale che la più grande fatica corrisponda alla parte media del lavoro. Troppo ardore sul principio apporterebbe infatti prontamente la fatica, e si correrebbe gran rischio di prendere freddo cessando tutto ad un tratto di agire mentre il corpo è ancora in sudore. Non sarebbe minore imprudenza interrompersi nel più bello di un esercizio per rinfrescarsi, porsi a riposare in luogo fresco, sedersi o buttarsi per terra. Terminato l' esercizio, al contrario, non si sarà mai compiuto abbastanza presto l'operazione di lavarsi colla spugna, asciugarsi e vestirsi, per camminare o muoversi qualche tempo ancora; a meno che, secondo il metodo idroterapico, non si preferisca farsi amministrare una doccia fredda in seguito alla quale un nuovo esercizio sarebbe indispensabile per ricondurre il calore alla pelle.

Attitudini. — I primi e forse i più utili esercizii ginnastici hanno per iscopo di abituare il corpo a prendere buone abitudini, e a conservarle quanto più è possibile senza fatica. È da notare infatti che la maggior parte dei fanciulli si tengono ordinariamente malissimo, sia che lavorino o che giuochino; così

può essere talvolta di assoluta necessità correggere le loro attitudini sino dall'adolescenza, prima che abbiano acquistato il loro completo sviluppo. Parrà strano, ma niente è più raro di vedere, per esempio, un giovanetto che stia in piedi correttamente. Ora i suoi piedi, invece di posare a piatto non toccano la terra che con una estremità, ora è la testa troppo rovesciata, le spalle curvate o i ginocchi ripiegati.

È vero che il più delle volte nella positura verticale egli appoggia il corpo intiero sopra un solo membro, ma nell'attitudine normale, abbastanza ben rappresentata dal fantaccino in posizione di attenti, il corpo deve riposare a piombo sui piedi in squadra davanti e uniti posteriormente per i talloni. Le gambe distese senza rigidezza, le spalle indietro, i bracci lungo il corpo, la testa dritta e gli occhi fissi davanti a sè a qualche distanza.

Movimenti dei muscoli e del tronco. — In questa posizione, la prima che si prende quando si fa la ginnastica, è facile eseguire un certo numero di movimenti aventi sopra tutto per oggetto di dare elasticità alle giunture e di fortificare i muscoli del collo, delle gambe e dei bracci. La testa, portata alternativamente a destra e a sinistra, flessa anteriormente e posteriormente, si abitua a muoversi in ogni senso, a sopportare anche piccole scosse senza che ne risulti il minimo inconveniente per il cervello.

In una serie di esercizii inscritti nel programma dei licei, i bracci sono successivamente alzati ed abbassati senza essere flessi. In seguito vengono piegati e aperti volta a volta, portati in alto, avanti, stesi trasversalmente, e si fanno loro eseguire movimenti di circumduzione che sviluppano particolarmente i muscoli della spalla, come gli esercizii precedenti fortificano gli estensori, i flessori del membro ed i muscoli pettorali.

Per dare elasticità e sviluppare gli organi corrispondenti dei

membri inferiori, bisogna prima flettere la gamba, indi simultaneamente la gamba e la coscia. Si eseguisce così senza cambiar posto un vero passo ginnastico, da principio in cadenza moderata, poi sempre più accelerata e si termina colla flessione simultanea delle gambe e delle coscie sotto il peso del tronco mantenuto verticalmente. Le flessioni alternative del corpo davanti e di fianco, il rapido raddrizzamento e l'estensione della colonna vertebrale completano vantaggiosamente questi esercizii che danno alle reni forza ed elasticità.

Esercizio coi pesi.

Pesi e clave. — Vi sono altresì molti apparecchi i quali, malgrado che non siano indispensabili a dare sviluppo ed elasticità ai muscoli, pure vengono giornalmente impiegati dai ginnasti per aumentare e variare gli sforzi o per mettere in azione diversi gruppi muscolari, che i soli movimenti abituali non fanno funzionare bastantemente.

Gli esercizii che questi istrumenti permettono di eseguire sono infatti variati e ugualmente atti a fortificare i muscoli. Si fa uso da principio dei pesi più leggieri, passando grado grado a quelli più pesanti che vengono maneggiati con ugual metodo, vale a dire inalzandoli con un primo movimento ad altezza di spalla, indi volta a volta portandoli in alto, in basso, a destra e a sinistra fino a che si possono tenere le più pesanti a braccio teso.

I pesi sono di maneggio faticoso e talvolta pericoloso per i giovanetti e le giovanette, e possono essere surrogati da birilli o clave, da sbarre o da impugnature a sfera, coi quali è facile eseguire non solo gli stessi esercizii dei pesi, ma anche di va-

riarli considerevolmente. Sono forse meno vantaggiosi sotto l'aspetto della forza, ma non danno minore elasticità ai muscoli e inoltre favoriscono meglio la grazia e l'eleganza del corpo.

Esercizio colla impugnatura a sfera.

Attrezzi. — Tra gli attrezzi adoperati nelle sale di ginnastica, spesso troppo numerosi o di una puerile complicazione, alcuni possono servire a doppio uso; ma certuni fra i più semplici rendono veri servizii sviluppando insieme alla forza fisica preziose qualità morali, come la confidenza in sè stessi, il coraggio, l'ordine e la presenza di spirito.

La *sbarra di sospensione*, mantenuta da due pali ad una certa altezza, serve sopra tutto ad esercitare i muscoli dei bracci e del petto. Come lo indica la sua denominazione, il ginnasta vi si sospende da principio colle due mani, quindi con ciascuna di esse alternativamente. A forza di polsi si solleva, si colloca sulla sbarra, si rovescia rimanendo sospeso colla cavità poplitea della gamba o coi piedi, si raddrizza e progredisce da un capo all'altro.

Questi esercizii alla sbarra fissa, relativamente facili, possono in parte essere ripetuti sulla trave orizzontale e meglio ancora sul trapezio che si può considerare come l'ultimo termine dell'arte, il più completo apparecchio di ginnastica usuale.

Tutti i movimenti che vengono eseguiti sul trapezio esercitano infatti una influenza considerevole sullo sviluppo dei muscoli pettorali e scapolari, fortificano i polsi ed i bracci; danno elasticità alle reni, abituano a tener il capo basso senza emozione o vertigine. Siccome presentano alcune difficoltà ed esi-

gono, per esser corretti, non meno forza che destrezza, così sono particolarmente apprezzati dai conoscitori nelle accademie pubbliche di ginnastica. La maggior parte degli esercizii al trapezio possono essere ripetuti agli anelli, ma senza che vi sia un vantaggio notevole.

Esercizio sulla scala orizzontale.

Alle *sbarre parallele*, formate da due traverse di legno fissate a sostegni alti un metro circa dal suolo, si può sostenersi per un certo tempo appoggiandosi sui palmi e progredire con un movimento alternativo delle mani o bilanciarsi fino a saltare a terra passando al di sopra delle sbarre, sia a destra, sia a sinistra, sia all'indietro, sia in avanti.

Un'altra serie di movimenti utilissimi, perchè sono dei più abituali, devono essere altresì eseguiti sotto al portico, i cui vari attrezzi, pertiche, corde, scale, sono di un uso quotidiano in campagna e in gran numero di mestieri. Salendo la pertica e issandosi con alternative contrazioni delle braccia e delle gambe sulla corda a nodi, indi sulla corda liscia, s'impara ad arrampicarsi. Ma non è meno utile sapere sveltamente salire o discendere una scala, e questo esercizio, del resto facile, può esser variato con molti altri non meno vantaggiosi dal punto di vista fisiologico, sia montando e discendendo la scala a slanci, sia arrampicandovisi a tutta forza di mani per gli scalini, sia passando dall'indietro all'innanzi di essa, o lasciandosi sdrucciolare dall'alto al basso.

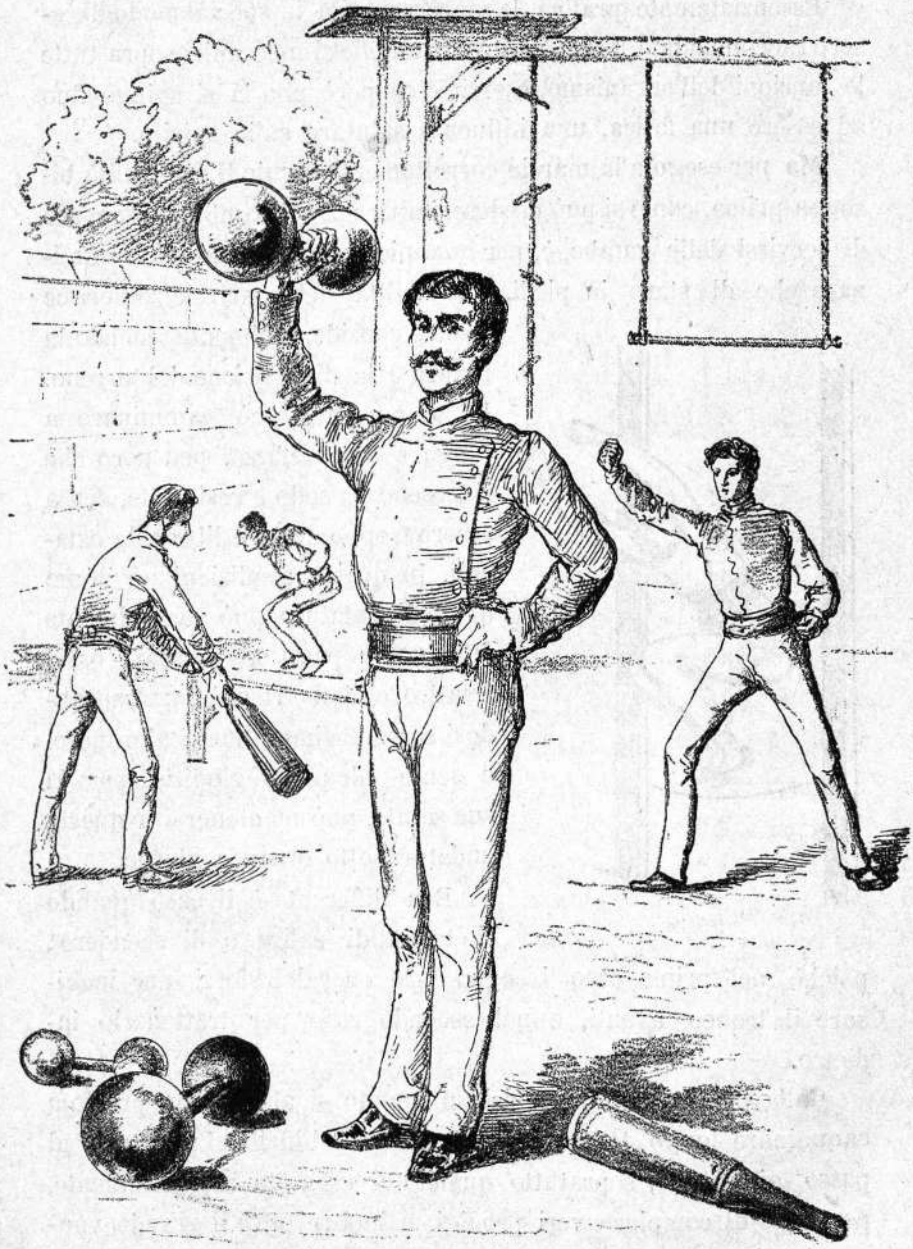
Secondo il suo grado d'inclinazione la scala permette anche di modificare e moltiplicare questi movimenti. Se è orizzontale, rende possibili quasi tutti gli esercizii che si eseguiscono alla sbarra fissa, specialmente la progressione alternata e i diversi esercizii di sospensione. Se è munita alla sua parte media di una tavola liscia da cui sporgono i gradini, costituisce la scala ortopedica, coll'ajuto della quale, mediante una serie di movimenti, prudentemente diretti si perviene spesso a correggere le leggiere deviazioni del corpo, a raddrizzare le spalle o la colonna vertebrale di un fanciullo che tende a deformarsi.

Esercizio sulla scala ortopedica.

Benchè più ricreativi che veramente utili, il dondolo e l'argano fanno parte degli attrezzi di ogni ginnasio ben fornito. L'argano è formato da una gran trave in cima alla quale gira orizzontalmente una ruota di cui ogni raggio porta un cordame; con esso si eseguisce il passo volante, che favorisce lo sviluppo del petto, esercitando contemporaneamente le gambe e le braccia.

Forse attivando i movimenti respiratorii, la gradevole oscillazione del dondolo non manca di produrre una salutare influenza sui polmoni, forzati a fare in quelle rapide oscillazioni inspirazioni profonde. Invece di sospenderla in una sala di ginnastica sarebbe dunque meglio a tal riguardo porre il dondolo all'aria aperta, sotto le pergole del giardino, dove i ragazzi e le ragazze potranno esercitarsi a loro piacere.

Marcia. — Corsa. — Salto. — Gli esercizi della marcia, della corsa e del salto, come e forse più dei movimenti metodici eseguiti in una sala, sono esercizii puramente fisiologici che contribuiscono a sviluppare gli organi dell' apparecchio locomotore, i quali ci sono così utili nei diversi atti della vita.



GLI ESERCIZI CORPORALI. — LA GINNASTICA.

Essenzialmente pratica, la marcia merita in special modo di essere raccomandata, perchè, oltre i suoi effetti meccanici sopra tutte le funzioni dell'organismo, esercita, se però non la si spinge fino ad essere una fatica, una influenza salutare sullo spirito.

Ma per eseguir la marcia correttamente e quindi con utilità bisogna prima, come si può credere, impararla; il bambino, incapace di servirsi delle gambe, è, per esempio, incapace tanto di camminare che di stare in piedi. La facilità della marcia differisce inoltre considerevolmente secondo la natura e la disposizione del terreno. In pianura si può camminare a lungo e senza sforzo, per poco che il terreno sia sodo e resistente, senza essere troppo duro, e libero da ostacoli. In queste condizioni un uomo di media statura può agevolmente fare cento passi al minuto, ossia quattro chilometri all'ora; avanzandosi sessantacinque metri al minuto, e senza alcun pregiudizio per la sua salute, può mantenersi in questa andatura otto ore per giorno.

Il salto.

Ben differente è il caso quando si tratta di salire o di scendere, poichè nel primo caso bisogna fare energici sforzi per inchinare il tronco avanti, e nel secondo caso per trattenerlo indietro.

Colla pratica e coll'esercizio un uomo si abitua ben presto a camminare lungo tempo sulle strade più difficili. La marcia al passo ginnastico, sopratutto quando è eseguita metodicamente, permette di compiere veri prodigi, e inoltre offre il grande vantaggio di sviluppare il torace, di aerare e dilatare i polmoni, ed

è veramente da deplorare che non sia praticata regolarmente nelle scuole.

Sostenendo il passo ginnastico parecchie ore di seguito, i corridori di professione giungono a percorrere distanze veramente meravigliose in un tempo relativamente brevissimo. In Inghilterra, dove questi esercizii sono molto apprezzati, si citano corridori che non fanno meno di trenta leghe in quindici ore e che sono disposti a ricominciare l'esperimento dopo il riposo di una notte. Senza pretendere di arrivare a questo punto, bisogna però convenire, dopo questi esempi, che la ginnastica della corsa, così trascurata nella educazione fisica della gioventù, è veramente utile per lo sviluppo dell'apparecchio locomotore.

Se nei ginnasi non si corre a sufficienza, in rivincita si salta molto, ed il salto, in qualunque modo venga fatto, mette in movimento tutte le articolazioni, tutti i muscoli estensori. Si salti col trampolino ad una discreta altezza, si oltrepassi un ostacolo in larghezza, sia con un semplice slancio, sia coll'ajuto d'una pertica, e i membri inferiori sopratutto agiranno, non solo spingendo prima il corpo intiero come una molla, ma sopportando poi tutto il suo peso allorchè ricade a terra.

Per evitare ogni scossa pericolosa, bisogna saper toccare il suolo colle estremità anteriori dei piedi, giacchè i diti flettendosi scompongono la scossa. Un salto male eseguito è sempre causa di gravi accidenti, e persino della morte, poichè una caduta troppo alta sui talloni determina nei centri nervosi una commozione profonda. Esercitandosi nel salto, non s'impara solo ad evitare all'occasione questi pericoli, ma si abitua eziandio il corpo ai bruschi movimenti, nel medesimo tempo che si lavora a dare l'audacia e la sicurezza allo spirito a cui sovente sono così necessarie.

Ginnastica respiratoria. — Di tutti gli esercizi parziali, ai quali ci possiamo dedicare, il più importante, dal punto di vista fisio-

logico, è senza alcun dubbio l'esercizio del *canto*, che dovrebbe essere praticato in tutti i corsi di ginnastica non foss'altro che per questo solo motivo. Oltre che lo studio del canto favorisce molto lo sviluppo della voce e la perfetta emissione dei suoni e della parola, esercita anche su tutto l'apparecchio respiratorio una tale influenza, che nessun altro esercizio potrebbe ottenere.

Sotto lo sforzo metodico del canto, il petto s'allarga, i polmoni si ampliano e si dilatano; l'aria, più abbondante e più viva, che penetra nelle cellule polmonari ad ogni inspirazione, favorisce l'ematosi, previene ogni sorta di mal di gola di cattiva specie, e può darsi che distrugga le fermentazioni morbose che potrebbe generarvi la tisi.

Anche possedendo buone doti vocali, non si perviene mai a cantare con arte se non dopo una lunga pratica, e la prima condizione da soddisfare per cavare da una bella voce tutto il partito possibile, è quella di sapere respirare metodicamente.

Ora tutti i professori di canto non insegnano, a tal riguardo, l'istesso metodo; così avviene che molti cantanti s'affaticano oltre misura per conservare nel loro petto la quantità d'aria che necessita all'esecuzione di taluni pezzi.

Anche ai nostri giorni il metodo di respirazione raccomandato nelle scuole è basato, forse a torto, sull'esercizio esclusivo dei muscoli toracici superiori. Eminenti fisiologi hanno invece dimostrato che la respirazione addominale, praticata sopratutto dal diafragma e dai muscoli toracici inferiori, permette senza molto sforzo una più grande ampliazione del petto, il che risparmia agli artisti numerose fiocaggini, spasimi e laringiti di cui soffrono sovente.

SCHERMA.

Vantaggi della scherma. — Non è senza ragione che la *scherma* è considerata il più grazioso degli esercizi ginnastici ed il più utile dei giuochi virili. Oltre all'essere di moda, nella nostra società contemporanea, il saper maneggiare una spada, la facilità strana colla quale per un nonnulla si scende sul terreno, ha fatto della pratica delle armi una cognizione d'assoluta necessità.

Con questo eccellente esercizio si acquista, del resto, un vigore ed una elasticità potente. Tutte le articolazioni, tutti i muscoli del corpo vengono messi in moto, i bracci e le gambe acquistano in poco tempo una grande agilità, e le reni una flessibilità meravigliosa. A misura che le spalle s'allargano, il petto si sviluppa, la respirazione diviene più perfetta e si compie con più agio, mentre la testa è mantenuta più alta e più ritta. Inoltre le qualità morali non subiscono un'influenza meno grande. Allorchè si è in presenza dell'avversario non bisogna cessare un solo minuto d'essere vigilanti, bisogna abituarsi a vedere, giudicare, calcolare rapidamente, esser pronti alla parata quanto alla risposta, e agire veloci come il pensiero, sempre però con sicurezza e sangue freddo.

Fra gli schermitori di professione si riscontrano però alcuni inconvenienti, prodotti da una lunga pratica giornaliera delle armi; fra gli altri l'ineguaglianza molto pronunciata fra i membri di sinistra e quelli di destra. Questi ultimi, più esercitati, non tardano a prendere un eccessivo sviluppo che contrasta in modo notevole colla gamba, la coscia, il braccio e la spalla sinistra, rimasti quasi allo stato di volume primitivo. Per correggere questo difetto di simmetria, troppo apparente nella maggior parte dei maestri di scherma, basterebbe, si capisce subito, esercitare ciascuna mano l'una in seguito all'altra, vale a dire farsi talvolta dritto

e tal altra mancino, cosa che sarebbe per giunta molto vantaggiosa.

La scherma, un tempo schiava di regole troppo rigorose, è divenuta da qualche anno, come tutte le arti, più facile ed ha superato a poco a poco tutte le vecchie convenzioni. In luogo d'attenersi al contegno irreprensibile, oggigiorno non si procura altro che di toccare il proprio avversario, e tutti i principii, tutti i mezzi sono ritenuti validi, purchè si pervenga alla mèta. Però anche negli attacchi senza metodo il tiratore da lungo tempo esercitato gode sempre di un'incontrastabile superiorità; non si lascia mai sorprendere nè intimidire, e la sua presenza di spirito, unita alla sua destrezza, gli dà il sopravento, tanto che può ad ogni istante approfittare dei numerosi errori del suo nemico.

Istrumenti di scherma. — L'istrumento essenziale della scherma è il *fioretto*, consistente in una lunga e flessibile spada d'acciajo senza taglio nè punta, la cui lama quadrangolare, larga alla base, va affilandosi gradatamente verso l'estremità che termina con un bottone rivestito di gomma. Un'impugnatura quadrata, leggermente curva, onde meglio adattarvi la mano, permette di tenere saldo questo fioretto, la cui leggerezza ed il cui peso devono essere proporzionati alla statura degli allievi.

Allo scopo d'evitare qualsiasi accidente, la mano destra, esposta ai colpi di punta, è protetta da un guanto di pelle molto robusta imbottito di crine, ed il viso è riparato da una maschera di fil di ferro a maglie strettissime. Solitamente il maestro di scherma indossa inoltre una specie di corazza trapuntata, contro la quale il tiratore novizio deve dirigere i suoi colpi.

Esercizi della scherma. — Nella maggior parte delle sale di scherma è ancora in uso il saluto fra i due avversari innanzi che cominci l'attacco.

Si pongono per prima cosa l'uno rimpetto all'altro collo sguardo sicuro, il corpo ritto, i talloni ravvicinati e il braccio

sinistro cadente. Nel tempo stesso, allora, levano entrambi il fioretto, al quale fanno descrivere un semicerchio al disopra del capo, alzando in pari tempo il braccio sinistro onde accompagnare questo movimento; poi, dopo aver tenuto un istante in alto le armi per salutarsi, le incrocicchiano e si mettono *in guardia*.

In questa posizione, che bisogna abituarsi a mantenere il maggior tempo possibile senza fatica, il peso del corpo deve essere portato indietro, sulla gamba sinistra semipiegata. Per assicurarsi del perfetto appiombo del corpo, si fa *un richiamo* battendo col piede destro il suolo, procurando di restringere le spalle, di tener lontano dal tronco il braccio sinistro che deve funzionare da contrapeso, di tenere la mano destra al livello della mammella dritta, mentre il braccio a metà disteso deve mantenere la punta del fioretto all'altezza dell'occhio. In questa posizione il più leggiero movimento a destra od a sinistra del polso basta a sviare la spada dell'avversario, ed è solo allora che si è *coperti*, come solitamente si dice. Ma per attaccare o per respingere, bisogna sporgersi avanti o *far la spaccata* e questo movimento non lo si può eseguire bene se non dopo un lungo esercizio, poichè l'elasticità e la sveltezza sono impegnate contemporaneamente.

Il saluto.

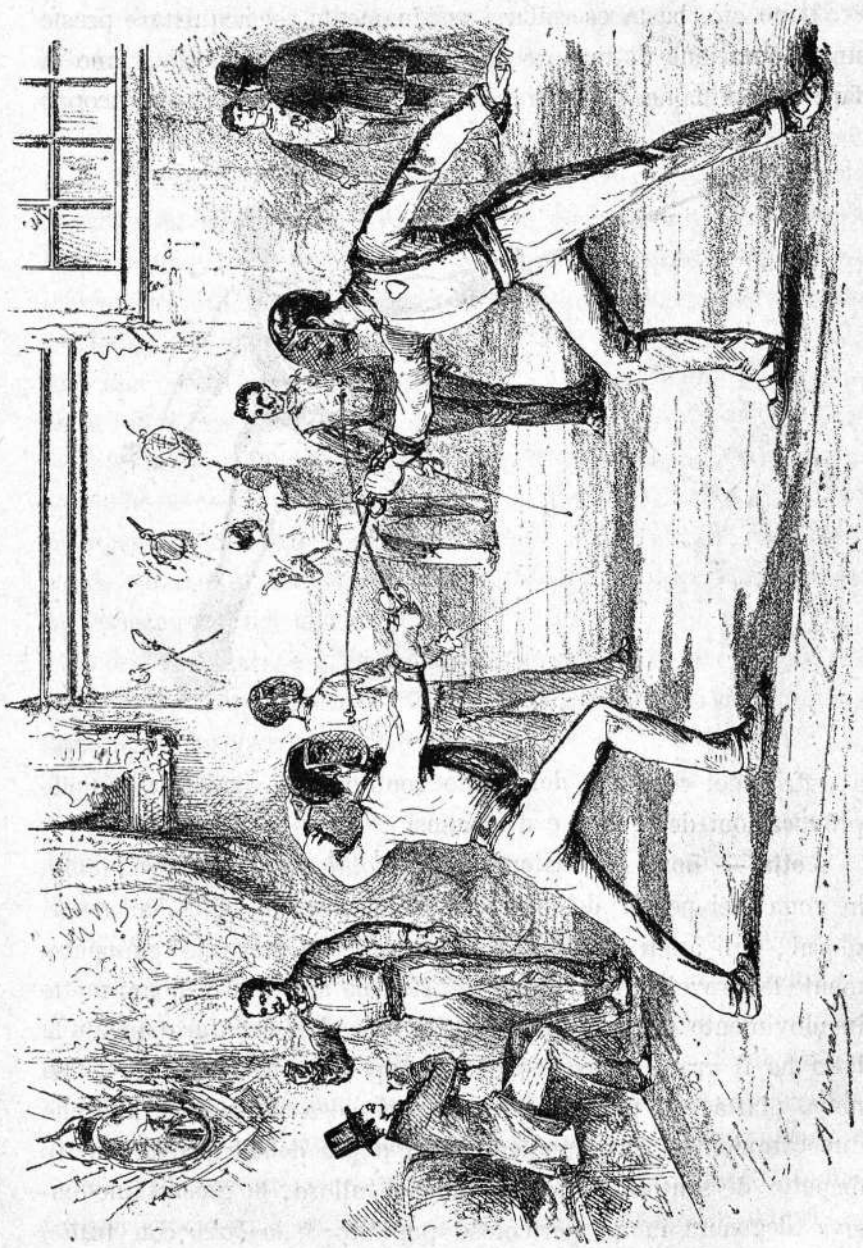
Infatti nel tempo stesso che la mano si alza e che il braccio s'allunga vigorosamente per *portare una botta*, la gamba destra, spinta in avanti, batte il suolo e il corpo, senza perdere

l'equilibrio, si abbassa sulla gamba sinistra che si stende come una molla. Colla stessa facilità colla quale si è fatta la spaccata rapidamente d'un sol tempo, si rialza onde trovarsi in guardia come prima.

Per quanto siano eseguiti correttamente, questi esercizi non costituiscono tuttavia che la parte più elementare della scherma, i primi rudimenti dell'arte. Pur rimanendo coperti e pronti alla risposta, bisogna poi imparare ad avanzarsi sul proprio avversario, a respingere od a rinculare davanti a lui senza mai scostarsi dalla sicurezza, colla quale soltanto a un dato punto si può riprendere l'ardimento offensivo od almeno sostenere con onore il combattimento. In seguito bisogna apprendere il maneggio tutto speciale del fioretto che è necessario conoscere in tutti i suoi più segreti particolari; il sangue freddo, l'astuzia e la rapidità del colpo d' occhio, non sono meno indispensabili, nel tirocinio di uno schermitore, della vigoria e della elasticità di polso.

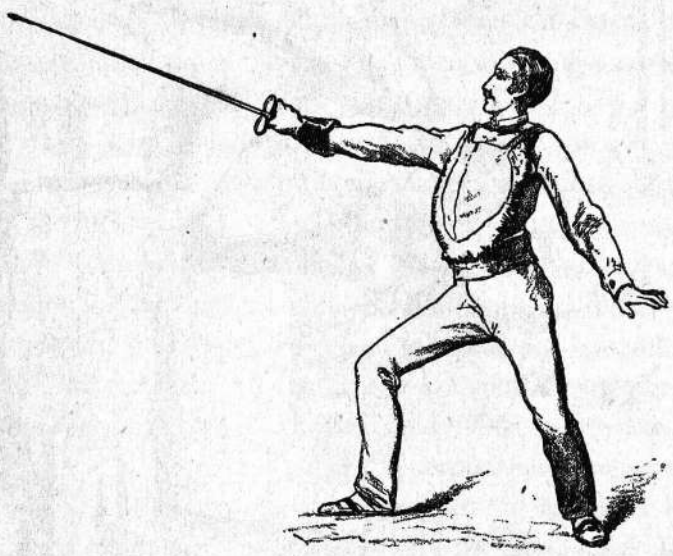
In guardia.

Allorchè si possiede bene la pratica delle armi, il più divertente ed il miglior esercizio consiste nell' *assalto* fra allievi di pari forza per mantenere l'agilità e perfezionarla. Allora tutte le finezze e le maestrie divengono famigliari; si fa pompa, in questo giuoco brillante, di una prontezza sicura all' *attacco* quanto di abilità alla *parata*, e si cerca con *colpi franchi* o *finte*, con rapidi *distacchi* o *botte* svelte di toccare l'avversario senza essere toccato.



ESERCIZI CORPORALI. — LA SCHERMA.

Dopo ciò, basta esercitarsi assiduamente per acquistare presto una riputazione di tiratore emerito, cosa che permette a uno di fare tranquillamente il suo cammino nel mondo senza aver troppo



La parata.

a soffrire del contegno del primo venuto, delle malignità o delle provocazioni dei gelosi e dei rissosi.

Lotta — Boxe — Bastone. — La *lotta* corpo a corpo, molto in voga nei popoli dell'antichità, è lasciata in balía, ai nostri giorni, agli atleti di fiera. Nullameno è un esercizio eminentemente favorevole allo sviluppo del sistema muscolare di cui mette in movimento tutte le fibre e tutte le molle. Sventuratamente la lotta ha il grave torto d'eccitare troppo l'amor proprio, e fra la mano piatta e il pugno chiuso havvi poca differenza, allorchè due campioni si stringono addosso e il più debole prova l'amaro dispetto di sentirsi vinto. Fatalmente allora, la giostra inoffensiva degenera in un pericoloso pugilato; è la *boxe* con tutti i suoi furori, e se nella contemporanea civiltà si è potuto trovare

un pubblico tanto selvaggio da eccitare gli uomini a mutilarsi a colpi di pugno, si sa però che gli inglesi stessi, questi sfrenati scommettitori, oggi protestano altamente contro lo spettacolo delle lotte feroci.

A dispetto dei suoi vantaggi, dal punto di vista dell'esercizio muscolare e della sicurezza personale, la pratica della difesa a mano nuda è considerata ormai come indegna di un uomo per bene, ed a torto vien lasciata a vagabondi, alla gente di mal affare, che troppo spesso ne fanno un cattivo uso contro le oneste persone. Così pure il maneggio tecnico della *canna* o del *bastone* per solito nella buona società vien considerato un esercizio poco distinto, mentre potrebbe all'occasione trar d'impaccio un galantuomo. L'esercizio del bastone ha del resto una certa analogia con quello delle clave, solitamente adoperate in ginnastica, e non meno di quest'ultime contribuisce allo sviluppo della forza e dell'elasticità del corpo.

Del resto non c'è ragione al mondo perchè debba essere più elegante il mulinello fatto colla clava, anzichè quello eseguito con una canna.

Tiro coll' arco. — Il tiro coll'arco, insieme alla proprietà di sviluppare la precisione nel colpo d'occhio, ha pur quella di dare ad alcuni movimenti maggior grazia ed eleganza, tanto che fra i vari giuochi dello sport è uno dei preferiti.

Riesce altresì ricreativo, a dispetto della sua semplicità, epperò è ancora molto in voga fra i giovani delle nostre campagne, e pare sia pure gradito alle fanciulle, giacchè divengono in poco tempo assai destre nel colpire il segno.

Tanto nel tiro a un bersaglio piantato in terra verticalmente, quanto nel tiro ad un segno fatto su un palo, sarà sempre buona cosa servirsi di un arco molto pieghevole, poichè lo sforzo per tendere la freccia può sviare facilmente il colpo.

Si prende la mira levando il dardo all'altezza dell'occhio, e

se vien fatto di potersi sempre servire di freccie d'ugual peso, di medesima lunghezza e di scoccarle ad uguale distanza, in poco tempo si riesce a toccare ad ogni colpo il bersaglio.

Tiro colla pistola e colla carabina. — Al giorno d'oggi si costruiscono per l'esercizio del tiro alcune pistole e carabine dette *di sala*, che lanciano senza molto rumore e con discreta esattezza i projettili di piccolo calibro.

Queste armi hanno il più gran successo nelle feste campestri e nei giardini delle ville, dove persino le signore si compiaciono di rivaleggiare coi più abili tiratori; ma un tiro di precisione non si può ottenere che con pistole da duello o con carabine rigate cariche d'un'eguale quantità di polvere e munite di projettili d'ugual peso.

La distanza solitamente adottata nel tiro colla pistola è dai 25 ai 30 passi; l'assoluta immobilità della mano che tien l'arme è indispensabile in questo caso come la sicurezza nel colpo d'occhio per toccare il bersaglio.

In primo luogo bisogna ben equilibrare il corpo e piantarlo a tre quarti rispetto al segno, colla testa alta e ritta, la mano sinistra appoggiata sull'anca, mentre la destra deve mantenere l'arme con facilità e senza troppo serrarla, all'altezza dell'occhio. Il braccio, piegato al gomito, non deve menomamente tremare, sopratutto poi quando il dito indice preme leggermente il grilletto.

Mantenendo sempre tale positura, si fissa il punto di mira sul bersaglio, avendo cura di mirare la linea più bassa del segno di cui si vuol toccare il centro; si fa partire allora il colpo senza il minimo sforzo e se la mano in quest'ultimo movimento non ha tremato, è ben raro che con una buona arme non si colpisca il centro.

Il tiro colla carabina riesce ancora più piacevole in quanto che lo si eseguisce a maggiori distanze, non solo, ma perchè

presenta anche difficoltà che non si incontrano nel tiro colla pistola. In questo esercizio non basta solo tener l'arme nella più perfetta immobilità quando si è di fronte al bersaglio, ma bisogna altresì possedere una giustezza d'occhio non comune nel valutare esattamente le distanze, affine di potere poi, in base a tal calcolo, puntare questo o quest'altro punto del bersaglio colla più gran sicurezza.

Lungi dall'aver preso lo sviluppo che ha in Svizzera, in Inghilterra e in Germania, l'esercizio del tiro da qualche anno a questa parte si è discretamente esteso anche in Francia.

Ai concorsi, presentemente organizzati nelle nostre principali città, accorrono numerosi amatori, e molti di essi, provvisti d'armi di precisione che maneggiano con incontrastabile abilità, non la cedono punto ai più rinomati tiratori inglesi od americani.

EQUITAZIONE.

Vantaggi dell'equitazione. — Malgrado tutti i perfezionamenti che i mezzi di locomozione hanno subito da un mezzo secolo a questa parte, pure il cavallo resta sempre, come disse Buffon, la più nobile conquista dell'uomo, almeno sul regno animale.

Come pel passato, infatti, il fiero quadrupede ci rende sempre anche ora i più preziosi servigi. Oltre all'essere sempre indispensabile nella guerra, nell'agricoltura e nell'industria, finora nessuna macchina, per quanto economica e resistente, l'ha potuto supplantare. Egli ci serve più che mai nelle nostre relazioni sociali, e considerato poi dal punto di vista del divertimento, è il pretesto o l'oggetto delle principali ricreazioni dello sport.

La passeggiata a cavallo fu di moda in tutti i tempi, bene accetta e sempre considerata una piacevole distrazione ed un utile esercizio.

Del resto per provare tutti i piaceri che questo esercizio può dare, bisognerebbe conoscere molto bene i principii d'equitazione, aver qualche pratica della passeggiata equestre e disporre per conseguenza di molte ore d'ozio.

Il gusto del cavalcare è comune a tutte le persone. Basta alla domenica andarsene in campagna nei dintorni delle grandi città, per vedere con qual entusiasmo e con qual gioja i commessi e le ragazze di magazzino si slanciano su qualunque quadrupede atto ad essere inforcato; cavalli giovani o vecchi di qualunque provenienza, cobs e poneys d'occasione, muli e asinelli più o meno rattrappiti!

Compresa e praticata a questo modo, l'equitazione non cessa d'essere talvolta una fatica assai grave, tanto pei cavalieri quanto per le cavalcature, quantunque quest'ultime, anche se battute, arrivano a spingere la loro compiacenza fino a sopportare per molte ore il peso degli scervellati che le malmenano.

Come sono divertenti e piene della più schietta allegria quelle bizzarre cavalcate fatte lungo i viali del bosco, fra le siepi di biancospino o sotto i castagni e i ciliegi in fiore!

È certo che, dopo tali giornate, si rientra in casa mezzo morti, fiacchi e colle ossa rotte; ma in compenso si è inebriati d'aria e di raggi, si è riso e s'è fatto buon sangue, e malgrado qualche graffiatura o qualche contusione disgraziata, il ricordo di queste pazze cavalcate ci è sempre caro.

Ecco come vien intesa l'equitazione, allorchè colla giovinezza si possiedono più illusioni che danari!

Nella società ben diversa dei passatempi obbligati, nel mondo speciale dell'highlife parigino, solitamente si va a cavallo per moda e per farsi vedere.

Nelle belle mattine di primavera, prima dell'ora della colazione, eleganti cavalieri e svelte amazzoni s'incontrano e si salutano negli ombrosi viali del bosco. Dalla porta Delfina al piano

di Longchamps l'eletta di Parigi elegante trotta, corre e galoppa colla massima correttezza. A quest'ora ed in tali paraggi le rozze ed i cavalli mal in gambe si eclissano su tutta la linea. Non rimangono che le bestie scelte e di razza fina, come le persone!

In villeggiatura, ai bagni di mare e nelle stazioni termali, generalmente si cavalca molto e si fanno piacevoli escursioni. La maggior parte delle città termali, sotto tale rapporto sono ai nostri giorni perfettamente organizzate. In Alvernia e nei Pirenei si trovano eccellenti cavalli; in Isvizzera e nelle Alpi i viaggiatori e i turisti cavalcano più volontieri a dorso di mulo.

Effetti fisiologici dell'equitazione. — Le più piccole modificazioni nella funzione dei nostri organi influiscono sullo stato del nostro animo a tal segno che quando noi andiamo a cavallo non vediamo più, non sentiamo e non pensiamo più come quando facevamo la nostra strada camminando a piedi.

Gli oggetti visti più rapidamente e da maggior altezza non colpiscono più i sensi dell'individuo che si trova a cavallo nella stessa guisa di prima, e la sua attenzione, distratta dall'animale che deve guidare e sorvegliare, non gli permette più le stesse riflessioni. Aggiungiamo a questo l'ondulazione, le scosse e gli urti incessanti che il cavallo meglio diretto comunica sempre alla persona che lo monta, e capiremo senza fatica come devono essere diverse le impressioni intellettuali del pedone e del cavaliere.

Del resto, tutte le regole dell'equitazione classica non hanno forse per iscopo di neutralizzare più che è possibile i movimenti trasmessi dal cavallo nei suoi diversi passi?

Il bravo cavallerizzo vien giudicato quando l'animale è al trotto. Quando la bestia va al passo, anche il cavaliere più novizio può mostrare discreta correttezza e persino una certa grazia. Un galoppo serrato non può essere prudentemente e correttamente eseguito se non da un jockey di professione; ma anche il

trotto più o meno modificato costituisce l'andatura meno comoda, anzi la più penosa, allo stesso che vi è abituato.

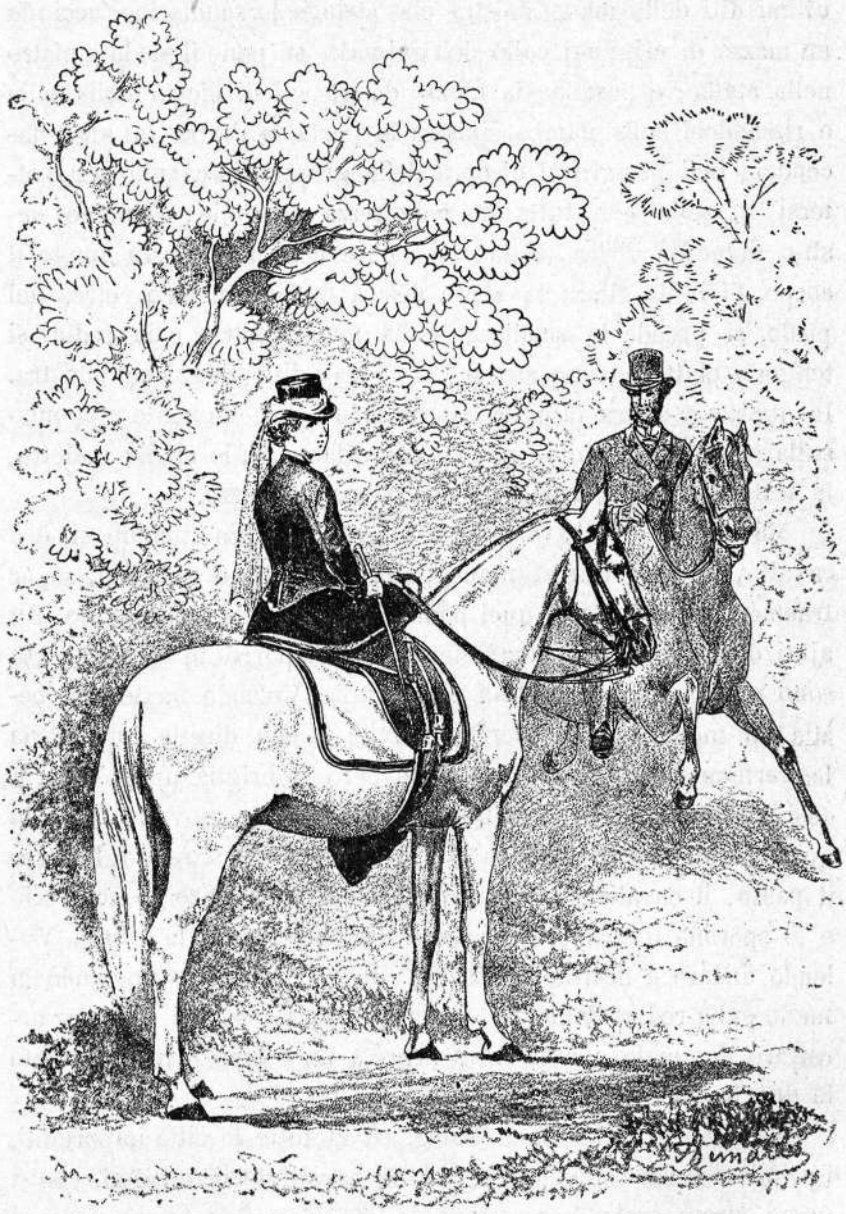
Dal punto di vista igienico, non si è ancora ben d'accordo sui vantaggi e sugli inconvenienti dell'equitazione. Numerosi amatori montano a cavallo per diventar magri, e molti altri per ingrassare. Molto difficile è il decidersi su chi abbia ragione, da poi che gli uni ci danno ad esempio gli uffiziali di cavalleria per la maggior parte pletorici, e gli altri i postiglioni e i jockeys, quasi tutti etici o poco in carne. Ci pare tuttavia che, a meno di essere come questi ultimi trascinati a lungo, o affaticati nella corsa del cavallo, è incontrastabile che il cavalcare generalmente ingrassa, poichè l'ematosi e l'appetito eccitati dall'esercizio favoriscono al più alto grado l'assimilazione.

Considerando tali vantaggi, l'equitazione viene perciò utilmente raccomandata alle persone giovani nelle quali un'anemia persistente determina una debolezza generale e un dimagramento complicato con penosi turbamenti nervosi.

Basta spesso questa ginnastica speciale a vincere una nevrosi ribelle ad altre cure, a ricostituire il sangue nei soggetti più deboli, e a rendere di umor gajo i più melanconici. Infine non si può dubitare che l'equitazione, se atrofizza quasi i membri addominali, contribuisce però allo sviluppo dei muscoli del tronco e dei membri toracici. Colla pratica metodica poi le reni divengono elastiche e si fortificano, i bracci acquistano più vigoria e maggior volume, ma per montare a cavallo con eleganza e per non compromettere con atteggiamenti cattivi tutto il buon profitto che si può ricavare dalla passeggiata equestre, è quasi indispensabile prendere, in sul principio, lezioni da un maestro esperimentato.

Principii d'equitazione. — Maneggio. — Quando non se ne ha l'abitudine non è facile montare a cavallo.

Si accomodano in primo luogo le redini e le staffe, poi, cogli



ESERCIZII CORPORALI. — L'EQUITAZIONE.

ultimi diti della mano sinistra che stringe lo scudiscio, s'acciuffa un mazzo di crini sul collo dell'animale, si pone il piede sinistro nella staffa, e posando la mano destra sul di dietro della sella e rizzandosi sulla gamba sinistra si porta la destra in alto, facendola indi passare al disopra della groppa del cavallo per mettersi in sella con tutta la leggerezza possibile; la mano destra, divenuta libera, si lascia cadere con naturalezza lungo il corpo. Si infila allora la staffa destra fino a un terzo circa del piede, si prende lo scudiscio colla mano destra, e le redini si tengono piatte ad uno stesso livello fra i diti della mano sinistra. In questa positura bisogna essere seduti perfettamente a piombo sulla sella, colle gambe piegate comodamente, le spalle indietro, la testa dritta, il corpo elastico e senza rigidezza.

Ma non basta l'avere una bella apparenza quando si è a cavallo, bisogna altresì maneggiare l'animale e guidarlo, saper trasmettergli questo o quel comando e forzarlo ad ubbidire. Gli ajuti o mezzi di cui il cavaliere può disporre in questo caso sono gli speroni, il frustino e la briglia. Volendo mettere la bestia in movimento, basterà, allorchè è ben diretta, stringerla leggermente colle gambe, tenendo però la briglia un po' alta. È così che il cavallo obbediente si mette tosto in movimento, e da questo momento, a seconda che desidera aumentare o rallentare il passo, il cavaliere non ha più che a far sentire lo scudiscio e lo sperone o strappare indietro il morso tirando la briglia. Volendo andare a destra, a sinistra, dirige l'animale portando la mano sulla redine della parte corrispondente; se poi vuol far arretrare l'animale non ha che a tirare a un tempo e regolarmente le due briglie.

Nei maneggi stabiliti a Parigi ed in tutte le città importanti, i primi esercizii vengono eseguiti su cavalli docili e calmi, che si fanno girare come in un circo su una pista dove ognuno a sua volta si mette in testa alla linea. Allorchè conoscono bene il ma-

neggio del cavallo e si son resi famigliari tutti i passi, gli allievi continuano ad esercitarsi su cavalli più difficili, nell'intento di caracollare, di corvettare e di saltare gli ostacoli, circostanze tutte nelle quali fa d'uopo sapere, al momento opportuno, eccitare, rattenere e domare l'animale.

Terminata tale istruzione, il cavaliere può con tutta sicurezza montare qualunque cavallo, benchè non sia raro ch'egli incontri ancora qualche difficoltà, proveniente dalla statura e dalla razza dell'animale. È incontrastabile, infatti, che i cavalli arabi, gli andalusi ed anche i limosini hanno relativamente andature dolci, mentre quelli inglesi e normanni imprimono forti scosse ai loro cavalieri. Cavalcando all'inglese pare si riescano ad evitare alcuni di questi inconvenienti, ma il metodo stesso, quantunque sia stato ideato nel solo intento di attenuare la brusca andatura del cavallo inglese, riesce faticoso a motivo dei moti alternativi di flessione e di raddrizzamento che porta seco. Tutto può avere influenza sulla posizione e sull'atteggiamento del cavaliere, persino la natura del suolo sul quale trotta o galoppa.

Del resto l'equitazione riesce pochissimo dilettevole sul selciato elegante di un gran corso, quanto sul ciottolato d'una viuzza, ed è solamente gustata dai bei cavalieri e dalle eleganti amazzoni al riparo dei grandi alberi sui viali sabbiosi dei boschi.

CANOTTAGGIO.

Piaceri del canottaggio. — In ogni luogo dove una barca può galleggiare sull'acqua, non vi è per i giovani esercizio più bello e dilettevole del *canottaggio*. Così, da circa mezzo secolo questo genere di sport, prima esclusivo all'Inghilterra, ha preso in Francia, e in ispecial modo nei dintorni di Parigi, una notevole estensione.

Oramai, in estate, le acque della Marna e della Senna sono piene di graziose imbarcazioni che rapide e frettolose solcano il liquido elemento. Pavesate e dipinte di colori allegri, vogano di festa in festa coi loro allegri equipaggi. Dal principio alla fine della stagione, infatti, i concorsi, le gare e le regate organizzate dai *circoli nautici*, attirano ad Asnières, a Saint-Cloud ed a Joinville gli intrepidi canottieri.

Perfino nei nostri porti di mare, la navigazione per diporto conta oggigiorno numerosi amatori. Gli arditi e ricchi sportmen non si peritano d'intraprendere, sui loro yachts, lunghe escursioni in mare, e il perfezionamento che giornalmente subisce la costruzione dei navigli, sopratutto nella sostituzione delle macchine a vapore con macchine elettriche, non può altro che sviluppare maggiormente il gusto di queste eccellenti ricreazioni.

Vantaggi fisiologici e pratici del canottaggio. — Quantunque l'arte del canottiere sembri comoda e facile, tuttavia non è senza destrezza nè senza fatica che si giunge ad acquistare una certa abilità. Tutto il lavoro non consiste solo nell'indossare una maglia multicolore e un cappello a punta, per andare poi da una riva all'altra a ridere e danzare sotto i pergolati in allegre comitive. Bisogna pure imparare il maneggio del timone e dei remi, la manovra della vela e del canotto, che non mancano d'esigere un lungo tirocinio. Questi diversi esercizii portano seco necessariamente movimenti complessi e svariati, ma il più utile, dal punto di vista fisiologico, è quello eseguito dai rematori.

Nel maneggio del remo, infatti, non sono i soli muscoli dei bracci e delle spalle che si fortificano, ma anche quelli della colonna vertebrale e del petto. In oltre questa dura ginnastica, venendo sempre fatta all'aria aperta fra cielo ed acqua, non può altro che riuscire favorevole all'appetito, all'ematosi polmonare e per conseguenza a tutte le altre funzioni dell'economia.

Sui fiumi, per riuscire a canottare senza imbarazzo e senza

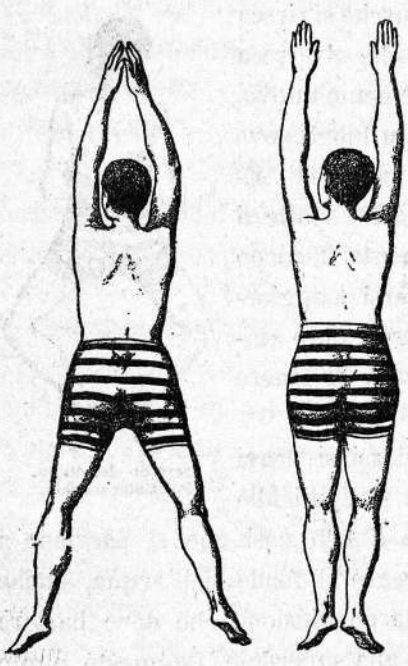
che dà al corpo tanta forza da fendere l'acqua quanto più è stata vigorosa, poi riavvicinando con un secondo movimento le gambe mentre si allargano i bracci e si riaccostano senza fretta al tronco per tornare nella posizione iniziale. Dopo aver a sufficienza ripetuto questa serie d'esercizii ed allorchè si conosce bene la meccanica del nuoto, più non rimane che buttarsi nell'acqua per nuotare, cosa che diviene facile, purchè si riesca a sormontare il timore istintivo che ci arreca a tutta prima il muoverci in un elemento nuovo. Basta, a tale scopo, esercitarsi in un luogo dove si possa sempre toccare il fondo coi piedi. Allorchè l'acqua arriva all'altezza delle spalle si sente già di poter tenere facilmente il corpo in equilibrio, ma per famigliarizzarsi maggiormente con questo elemento bisogna pure abituarsi a tuffare il capo avendo cura di tenere gli occhi spalancati.

Esercizio del nuoto. Posizione iniziale.

Nelle prime esperienze può darsi si provi qualche malessere, oppressione e tintinnii alle orecchie piuttosto fastidiosi; ma è solo così che si perviene a constatare quanto è difficile toccare il fondo dell'acqua, anche volendolo, ed allora s'acquista la convinzione che deve bastare un piccolo sforzo per mantenersi alla superficie. Da questo punto uno si può arrischiare colla massima sicurezza, e se gli vien fatto di mantenersi in esercizio, in poco tempo può imparare tutti i diversi metodi di nuoto.

Diverse maniere di nuotare. — La più elementare è quella che dianzi abbiamo studiato e che si chiama *nuotare a rana;* è infatti la semplice imitazione del modo di nuotare che ha la rana, ma tal metodo non permette che di progredire assai lentamente, pur esigendo molta fatica. Il nuoto *a taglio d'acqua*, in ispecial modo praticato dai marinai, dà al contrario una discreta velocità, che si ottiene

spingendo fuori dell'acqua or l'uno or l'altro dei bracci e riconducendoli poi alla maniera di un remo sotto il petto. Senza troppo affaticarsi si può anche nuotare *a cane*, alzando ed abbassando alternativamente le mani per attirare verso il corpo l'acqua, che le gambe poi respingono subito. Fra le varie maniere di nuoto, una delle più utili e la meno faticosa è quella che consiste nel fare *il morto* rivolgendosi sulla schiena, mantenendo diritto il tronco e la testa rovesciata indietro per battere l'acqua colle mani e coi piedi.



Primo movimento. Secondo movimento.

Ma non basta saper ben nuotare, che, se ne abbiamo d'avanzo per il nostro diletto personale e per salvarci la vita all'occorrenza, non ne sapremo invece mai abbastanza per soccorrere utilmente una persona sul punto d'affogare. Per far ciò bisogna prender abitudine a slanciarsi nell'acqua e il miglior metodo per farlo è quello di gettarsi da una discreta altezza in un'acqua profonda colla testa e le braccia in avanti. Dopo aver ripetuto parecchie volte tal esercizio, se ci avviene di buttarci nell'acqua non proviamo più la minima impressione di paura, e conservando tutto il nostro sangue freddo possiamo operare un salvataggio con tutta speranza di successo.

Per quanta intrepidezza si possieda, non è senza riflessione che si riesce ad afferrare l'annegato a mezzo soffocato dall'asfissia. Si deve in primo luogo evitare di lasciarsi prendere, e per far

pericolo, occorre la prudenza e la destrezza, non meno della forza fisica; per *abbordare* colla massima sicurezza tanto un'imbarcazione, quanto una riva, è indispensabile una lunga pratica, così pure per *imbarcare* o *sbarcare* secondo le convenzioni stabilite, e più ancora per *virare di bordo*, per liberarsi da un *arrenamento* e per arrestare istantaneamente, davanti a qualunque pericolo, la corsa del canotto.

Tutti gli anni, disgraziatamente, avvengono deplorevoli accidenti, i quali non possono attribuirsi che all'ignoranza e all'imperizia dei canottieri. Ora siccome tali imprudenti non compromettono soltanto la loro vita, ma anche quella d'altri, si può senz'altro concludere che il corollario d'obbligo nell'arte del canottaggio è la perfetta conoscenza di un'altra arte ancora più utile, quella del nuoto.

NUOTO.

Utilità del nuoto. — In un sistema razionale d'educazione fisica il nuoto non sarà mai insegnato troppo per tempo.

Oltre che il bagno tepido o fresco è una delle migliori abitudini igieniche, il movimento che vi si può esercitare contribuisce a renderlo vie più salutare. Movendosi metodicamente nell'acqua si hanno due vantaggi, quello cioè di prendere un buon bagno e quello di abbandonarsi a un esercizio piacevole per sè stesso e all'occasione atto a rendere i più grandi servizii.

Al giorno d'oggi, in tutte le città importanti vi sono scuole di nuoto e da qualche anno anche grandi vasche d'acqua tiepida, dove, in seguito a qualche lezione di un bagnino, è facile imparare a nuotare. Dal punto di vista dell'esercizio e dell'igiene il bagno preso in questi stabilimenti, quantunque essi siano ben diretti, è sempre inferiore al bagno preso in mare o in pieno fiume, quando però si possa avventurarsi senza pericolo.

La confidenza in sè stesso è una delle condizioni più favorevoli per imparare il nuoto, e i principianti hanno ricorso volontieri a differenti mezzi per esercitarsi senza arrischiare di colare a fondo. Taluni s'attaccano, a tale scopo, intorno al corpo alcune vesciche ripiene d'aria, altri usano tavolette di sughero; però quando viene il momento di rinunciare a questi apparecchi, spesso gli allievi sono ripresi dai loro primi timori e nella loro apprensione tornano da capo a diguazzare come se non avessero alcuna esperienza.

Nel principio è dunque da preferirsi l'ajuto di un bagnino, che, sostenendoli colla punta della mano sotto il mento, potrà fornire ai principianti preziosi consigli.

Per esercitarsi nel nuoto non è sempre necessario far il salto nell'acqua: lo sosteniamo, checchè i ginnasti ne possano dire. Notiamo però che nei corsi di ginnastica s'insegna molto utilmente a nuotare a secco, facendo eseguire su un cavalletto tutti i movimenti che permettono al corpo di tenersi in equilibrio e di progredire quando il corpo si troverà realmente in un'acqua alquanto profonda.

Dopo aver così esercitato le braccia e le gambe basta che l'allievo coordini i movimenti per completare la sua opera, e sul cavalletto ci si arriva tanto meglio in quanto che il maestro può ad ogni istante rettificare un'attitudine difettosa.

Ginnastica natatoria. — Tutta questa ginnastica del nuoto, così complessa in apparenza, non consiste, dopo tutto, che in tre o quattro movimenti successivi da ripetersi con ordine.

Nella prima posizione i membri superiori sono riavvicinati al corpo, e le mani, riunite palma a palma, sono al livello del petto; i membri inferiori son scostati e i ginocchi piegati in modo che i talloni possano unirsi lungo l'asse del corpo.

Presa tal posizione, si fa un primo movimento allungando a un tempo le braccia in avanti e le gambe all'indietro, impulsione

di forza e di destrezza, ci hanno fatto conoscere da vari anni alcuni esercizii interessanti, che hanno oramai raggiunto in Francia una popolarità non minore di quella che godono nei paesi d'origine; ma noi non avevamo aspettato il loro esempio per appassionarci ai divertimenti di questo genere, e la palla, il pallone, le boccie, i birilli, il volante, il salto della corda, il cerchio non fanno troppo cattiva figura nei passeggi e nei giardini pubblici di fianco al *lawn-tennis*, al *crocket*, ai pattini e al velocipede.

Per acquistare abilità in questi giuochi bisogna esercitarsi tanto nella destrezza quanto nella forza. La palla e il pallone specialmente, oltre a molta precisione e giustezza d'occhio, esigono una ferma attenzione. Il pallone, più difficile a maneggiare, deve essere slanciato con un violento impulso del pugno, del braccio, della gamba.

Il giuoco del crocket.

Meno faticosi e più gradevoli, il volante, il *lawn-tennis*, il *crocket* convengono particolarmente alle giovinette. Si può rimproverare al primo di non esercitare abbastanza i membri inferiori, ma bisogna in compenso riconoscergli il gran vantaggio di forzar le reni all'elasticità, il busto e la testa alla posizione retta, cosa eccellente per correggere certe deviazioni del corpo.

Apprezzatissimo dalle giovani ricche il *lawn-tennis* dà elasticità ai movimenti e grazia agli atteggiamenti. Il *crocket* è un bel giuoco di famiglia, che esercita senza fatica la destrezza e l'at-

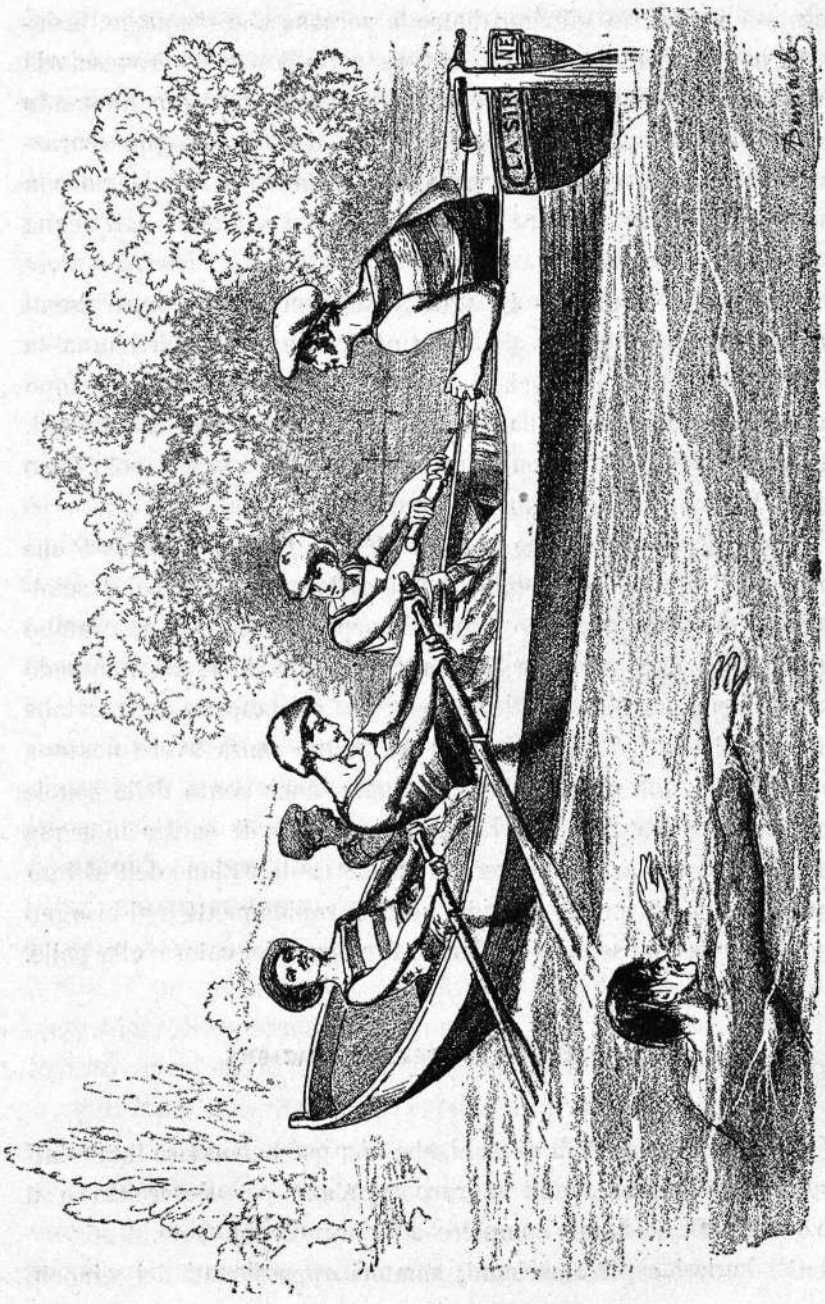
tenzione. Meno penoso del giuoco delle boccie, di cui evidentemente è una derivazione, esso piace sopratutto alle signore e non annoja troppo i giovani; cosicchè in tutte le stazioni termali, nelle villeggiature e nei castelli si passano volontieri le ore più lunghe del giorno giuocando al *crocket* sulla sabbia liscia dei viali e delle spiaggie.

In campagna, sulle piazze dei villaggi e nei cortili delle piccole osterie del circondario, i giuochi dei birilli e delle boccie attraggono ancora numerosi amatori. Sono infatti gradevoli esercizi, inferiori certamente a molti altri dal punto di vista del lavoro muscolare, ma adattatissimi a sviluppare l'attenzione e la giustezza d'occhio.

Il salto della corda e il giuoco del cerchio, che formano la delizia dei ragazzi e delle bambine, favoriscono moltissimo lo sviluppo dell' apparecchio locomotore. Infatti, tutti i vantaggi fisiologici della corsa e del salto si trovano in questi esercizi moltiplicati dall'ardimento e dalla passione che i giovani hanno sempre nel giuocare. Anzi accade spesso che i fanciulli, eccitati dal piacere o dall'amor proprio, passino i limiti.

Correndo eccessivamente per inseguire e battere il cerchio i giovinetti possono scalmanarsi al punto da averne violenti palpitazioni di cuore, le giovinette possono spingere la passione del salto alla corda fino ad averne spostati gli organi addominali. Tocca dunque ai parenti porre un freno a queste ricreazioni tanto nocive quando se ne fa abuso, quanto sono salutari abbandonandovisi con moderazione.

Nei nostri paesi, dove l'inverno generalmente non è mai troppo rigido, l'occasione di pattinare sul ghiaccio si presenta assai di raro; ma questo genere di sport è comunissimo e assai apprezzato dagli abitatori dell'Europa settentrionale, per esempio dagli Olandesi e Svedesi, che hanno ricorso a questa maniera di locomozione meno per divertimento che per necessità. Benchè questo utile esercizio richieda un lungo tirocinio, si possono vedere anche



ESERCIZII CORPORALI. — IL CANOTTAGGIO.

questo è necessario giunger dietro la persona che s'annega, prenderla per le spalle, o meglio ancora sotto le ascelle, rovesciarla sul dorso e trascinarla vigorosamente alla riva, sempre nuotando coi piedi. Per quanto l'annegato sembri debole, bisogna sbarazzarlo de'suoi abiti, farlo coricare su un fianco e riscaldarlo con frizioni energiche, mentre i suoi bronchi si vuotano dall'acqua ch'egli ha bevuto.

Pericoli del nuoto. — I bagni freddi non sono sempre esenti da pericoli, anche per il più abile nuotatore quando si bagna in pieno fiume. Ora è impacciato dalle erbe lunghe, ora è un crampo doloroso che lo assale alla gamba e paralizza i suoi movimenti. Questi accidenti però non sono a temersi se non nel solo caso che il bagnante si spaventi e si turbi.

Avviluppato dalle erbe basterà ch'egli *faccia il morto* e che conservi l'immobilità, perchè il più delle volte le erbe si sciolgano da sè stesse lasciando libero il corpo; assalito da un crampo egli non ha che procurare di guadagnare la riva, sia nuotando sulla schiena, sia col semplice movimento dei bracci e della gamba rimasta libera. Quando si prende un bagno senza avere nessuna sorveglianza, non si saprebbe finalmente tener conto delle regole igieniche osservate da tutti i bagnanti. Evitare di entrar in acqua quando il corpo è in sudore o durante la digestione dell'ultimo pasto, uscirne al primo brivido, vestirsi rapidamente e al bisogno facilitare con un esercizio moderato il ritorno del calore alla pelle.

GIUOCHI DI DESTREZZA E D'AZIONE.

Nella gran varietà di giuochi, che non possono essere intavolati che in campagna, alcuni si raccomandano per l'esercizio e il lavoro utile che fanno compiere agli organi del moto.

Gli inglesi e gli americani, amatori appassionati dei giuochi

fra di noi, quando l'inverno lo permette, alcuni pattinatori, che con eleganza ed arditezza descrivono capricciosi arabeschi e snelli zigzag sulle acque solidificate dei laghi nel bosco di Boulogne.

Per eseguire tali esercizi di destrezza senza rischiare di rompersi il collo, non basta soltanto sapere tenersi in equilibrio sulla lama del pattino, bisogna anche essersi esercitati molto tempo ai passi in dentro e quindi ai passi in fuori col corpo inclinato sul lato interno o sull'esterno del piede appoggiati al quale si sdrucciola. Bisogna aver imparato a camminare all'indietro, a girare nel medesimo circolo od arrestarsi improvvisamente a mezzo di una rapida corsa, appoggiandosi fortemente sul ghiaccio coi due talloni avvicinati.

Il velocipede.

Quando uno ha vinto tutte le difficoltà e non si avventura storditamente in un luogo pericoloso, l'esercizio del pattino in una bella giornata d'inverno ci dà grandissimo piacere ed è molto salutare. La ginnastica del pattino a ruote, che ha avuto or sono alcuni anni tanto favore, è un giuoco volgare, e sotto nessun aspetto può stare a confronto coll'esercizio sul ghiaccio.

Uno sport molto gradito è anche quello del velocipede, che in poco tempo ha fatto così rapidi progressi nella simpatia di tutti. Non è facile quanto si potrebbe credere il mettere in moto coll'ajuto dei due pedali quella grande e leggiera ruota metallica, che bisogna inforcare tenendosi imperturbabilmente diritti; la minima oscillazione a dritta o a sinistra basta a distruggere l'equi-

librio e può anche ad un tratto precipitare al suolo la macchina e il cavaliere. Come il pattinatore sulla sua lama d'acciajo, il velocipedista è dunque obbligato di trovarsi a piombo sulla sua selletta, e tanto l'uno come l'altro non imparano a mantenersi che mediante uno sforzo.

Il velocipedista abile, comodamente seduto sul suo *biciclo*, può compiere senza fatica e in poco tempo un tragitto considerevole, data la condizione che egli viaggi in paese di pianura e sopra strade ben battute.

Questo modo di camminare è molto originale, ma diventa perfettamente pratico col *triciclo* o velocipede a tre ruote, il quale, senza avere la rapidità del precedente, ha il vantaggio di permettere anche alla persona meno esperimentata di superare in poco tempo grandi distanze.

ESCURSIONI E VIAGGI.

PASSEGGIATE CAMPESTRI.

Piaceri e utilità della passeggiata rurale. — Ogni anno, al ritorno della bella stagione, il bisogno di attività fisica tende fortunatamente ad equilibrare in noi il lavoro intellettuale; sordi fremiti agitano tutto il nostro essere e noi proviamo il desiderio, più o meno imperioso, di camminare, d'agire, di muoverci — la febbre del moto e del viaggio.

Come rispondere dunque a questo impulso naturale e come soddisfarlo quando ci trattiene l'inesorabile dovere, la necessità del pane quotidiano?

A tutta prima a molti il problema deve parere insolubile. Eppure non è così, perchè il bisogno di attività fisica è uno di quelli che meglio si acconciano a trovar posto fra le nostre occupazioni. Per il lavoratore curvo tutto il giorno sui suoi arnesi o sui suoi

scritti, un'ora di passeggiata all'aria libera nelle belle sere è un esercizio salubre e piacevole, il quale basta quasi sempre a calmare i suoi moderati desiderii di locomozione. Del resto ogni settimana ha il suo giorno di riposo, la domenica, e per tutta estate in domenica la campagna è aperta ai camminatori instancabili, agli osservatori ed ai turisti appassionati, è aperta nella sua ampiezza, svolge per ogni mortale i suoi bei paesaggi e i suoi cantucci freschi, attira gli allegri camerati alle feste dei villaggi, offre agli amanti l'ombra ed il muschio de' suoi boschi; ai pensatori le canzoni delle capinere; ai curiosi della natura i dislocamenti dei suoi strati, i giojelli viventi della sua flora, gli sciami ronzanti dei suoi insetti; ai tranquilli pescatori a canna, le rive sinuose delle sue correnti e i lucidi specchi dei suoi stagni.

Poi vengono le vacanze, e per tutti quelli che vivono del loro ingegno e del loro pensiero, il progetto lungamente carezzato di una lontana escursione, di un viaggio in paese straniero si presenta più seducente e più irresistibile. Si consulta il tempo, si calcolano le spese, si ispeziona il borsellino, ed una bella mattina, senza essere invitati da un allegro raggio di sole, si prende la decisione, si lucchetta la valigia e si parte.

Via, non c'è male; non è questo un bel programma? Ma voi, o lettore, siete libero di realizzarlo? Forse voi non disporrete che della domenica, e come la immensa maggioranza de' lavoratori delle grandi città, alla domenica non sapete da che parte dirigervi. Eppure un imperioso bisogno di respirare, di godere il sole e l'aria libera, vi fa desiderare ardentemente di andare fuori in campagna.

È così bello un po' di luce, un po' di spazio, un po' di libero orizzonte quando si è lavorato tutta la settimana, dal mattino alla sera, in qualche scuro stanzino, o quando non si è usciti dalla stretta bottega, dall'umido pianterreno dove la luce penetra a stento!

La domenica in campagna. — Si è deciso. Voi andrete dunque

in campagna. La stazione non è lontana, la locomotiva fuma, e il treno in pochi minuti vi depone a tre o quattro miglia in un ameno paesetto.

Forse, a dir vero, non sapete propriamente dove discendere, e domandate a voi stesso dove si potrebbe passar meglio la giornata. Indecisi, date un'occhiata al giornale, volgete l'occhio ai muri della stazione tappezzati di affissi di tutti i colori. E che programmi! Fanfare, concerti, fiere di fiori, corse, alberi di cuccagna, regate, balli campestri, riviste, tombole, illuminazioni, fuochi d'artifizio.

Ecco tante cose atte ad attirare il pubblico, perchè, dopo tutto, che cosa è lo scopo finale di tutte le feste campestri, se non quello di invitare e trattenere il cittadino uscito dalla città, il quale generalmente non bada a spendere qualche lira per divertirsi?

Però, se volete dar retta a me, restate pure insensibile a tante amabili seduzioni, e tenetevi lontano dalle feste in campagna.

Infatti che piacere trovereste in quei grossolani divertimenti? Che diletto avreste di una passeggiata attraverso una folla di gente impacciata e stordita dal suo stesso andare, venire, ciarlare, in mezzo alla polvere, sotto il sole, nella piazza di un villaggio?

Se realmente volete occupare bene la vostra domenica e, riposandovi delle fatiche della settimana, ritrarre dalla campagna tutto quello che essa può dare, tutta la gioja che può procurare, lasciate il paese abitato e penetrate nei boschi, salite le colline, seguite a lento passo il margine delle riviere e dei ruscelli.

Guardate, osservate, cercate di comprendere le mille meraviglie che vi stanno sotto i piedi e che non vedete appunto perchè non ne sospettate l'esistenza. Interrogate la nuvola, la pianta, l'uccello, l'insetto, il cespuglio, il ciottolo: essi narrano a quelli che li sanno intendere le storie più interessanti e curiose. Se avete famiglia, partite per tempo alla domenica con tutta la brigata.

ESCURSIONI E VIAGGI. — LA COLAZIONE SULL'ERBA.

Voi non sapreste trovare un passatempo più salutare e più dilettevole di quello d'andare a pranzare sull'erba in una bella giornata. Se i vostri figli sono già grandi, qual festa per essi!

Che eccellente influenza avrà inoltre sulla loro salute questa immersione nell'aria aperta e pura, alla viva luce, dopo aver passate lunghe giornate nella fredda atmosfera di un'aula e nello stretto e melanconico alloggio che abitate! Quante impressioni forti e salutari non riceverà il loro spirito in queste passeggiate campestri nelle quali ogni oggetto che ferirà il loro sguardo riescirà nuovo per essi e fornirà a voi il soggetto di conversazioni svariate ed istruttive!

Procurate dunque quanto più potete di organizzare tutti gli anni, nella bella stagione, qualcuna di queste piacevoli escursioni.

Fortunatamente anche i dintorni di Parigi abbondano di luoghi ameni, dove, lungi dall'arrabbiata musica delle feste villereccie, si può ascoltare il canto degli uccelli, rincorrere le farfalle, fare grandi mazzi di fiori pratensi e passare una deliziosa giornata nella calma più profonda.

O fresche radure dei boschi di Meudon, verdi burroni di Montmorency, melanconiche ombre delle foreste di Verrières, cupe praterie di Chaville, alte brughiere di Viroflay, quante ore di riposo e quanti cari ricordi non vi devono i parigini che vi conoscono, e come sono da biasimare e da compiangere quelli che vi ignorano!

Passeggiate scientifiche. — Quanta brava gente, occupata tutto l'anno in lavori penosi, sospira ardentemente la benedetta stagione delle vacanze! Ma, venuto il momento di riposarsi, molti non sanno in qual modo spendere il loro tempo, nè quali distrazioni opporre alla potenza della noja che li vince!

Il più dolce sogno dei cittadini è quello d'andare a ritemprarsi un giorno nei calmi piaceri della campagna, eppure sono essi sopratutto che vi si trovano poi colpiti da una triste nostalgia e da un profondo rimpianto delle loro occupazioni abituali.

Incapaci di adattarsi a quel nuovo modo d'esistenza, d'*ammazzare il tempo*, come si dice, essi, nel più bel paese del mondo, non riescono a distrarre il loro spirito; non aspirano che a ritornarsene e non trovano infatti la loro gioja se non riprendendo i loro affari!

Pure questi disgraziati avrebbero a loro disposizione, anche nei più attraenti paraggi, piacevoli mezzi di distrazione; le passeggiate istruttive attraverso i piani e le valli, lo studio interessante del suolo e dei minerali, la ricerca delle piante e la composizione di un erbario, la cattura di insetti e farfalle, l'attento esame di tutti i fatti di storia naturale.

Escursioni geologiche. — Tanto se si vive abitualmente in campagna, come se vi si resta solamente per un dato tempo, la serie delle escursioni scientifiche deve essere incominciata coll'esplorazione geologica del paese.

Havvi cosa più interessante che quella di conoscere su qual terreno si cammina, a qual epoca della storia del globo questo terreno appartiene, quali trasformazioni ha subìto successivamente, quali furono volta per volta i suoi diversi abitanti, in seguito a quali grandiosi fenomeni acquistò l'attuale rilievo e la sua configurazione?

Le alte montagne che spiccano là in fondo sull'orizzonte si son forse sollevate lentamente al disopra dei piani confinanti? o non sono piuttosto uscite tutte infiammate dal suolo per vomitare, durante migliaja d'anni, nubi di vapore e torrenti di lava?

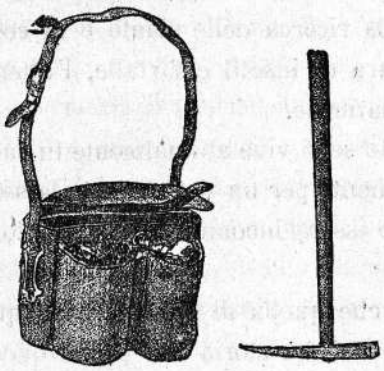
Le valli profonde dagli ombrosi versanti, sono il risultato di una repentina dislocazione della scorza terrestre? o non hanno al contrario subìto pazientemente nello spazio di molti secoli la lenta opera di scavo dei rapidi torrenti che ancora scorrono al fondo nelle praterie e nei boschi?

Infatti si possono proporsi le domande più curiose, e ciascuno può divertirsi a risolvere molti problemi interessanti.

E in tali circostanze che cosa ci occorre per soddisfare completamente la nostra curiosità?

Qualche nozione di geologia, una buona carta del paese che si percorre, un sacco di cuojo a scompartimenti, e uno o due martelli; poi bisogna fare lunghe escursioni e passeggiate più che si potrà.

Un giorno si fa l'ascensione della più alta cima della montagna, un altro giorno si seguono le tortuosità della valle arrestandosi a studiare i dirupi scoscesi dove le roccie sottostanti si mostrano a nudo e ci lasciamo studiare la loro meravigliosa sovraposizione.



Gli arnesi del geologo.

Si visitano le cave da cui si estraggono le argille, le sabbie, la calce, le ardesie e le pietre di fabbrica. Si discende cogli operai nei pozzi delle mine, si fruga il suolo delle caverne, si arrampica sulle irte roccie, non trascurando di interrogare il letto pietroso dei ruscelli, gli strappi delle frane e i tagli delle ferrovie e delle strade.

Da per tutto si osserva, si scava, si zappa, si gratta e si stacca a colpi di martello qualche campione di roccia, si fa saltare delicatamente sotto la forbice il fossile prezioso che rivelerà la natura del suolo, l'epoca della sua formazione, preciserà la sua età e racconterà quali animali e quali piante vissero in quei tempi prodigiosamente remoti nei quali quel frammento di terra fu egli stesso un essere vivente.

Erborazione. — Quando si conosce la geologia, la geografia fisica e il clima del paese dove si risiede, si prova veramente piacere e si riconosce l'utilità di studiarne la flora e la fauna.

Allora si possono intraprendere con frutto le escursioni botaniche, erborando ed osservando simultaneamente le stupende armonie che si scoprono ad ogni passo fra i fiori e gli insetti.

Bisogna essere stati invasi da questa attraente passione della ricerca delle piante, per conoscere e poter descrivere tutto il piacere di una erborazione in un luogo selvaggio dove si trova la natura in tutta la sua potenza di grandezza e di semplicità.

Da tutte le parti si presentano agli occhi estatici fiori fino allora incogniti, rare specie lungo tempo cercate che si mostrano a un tratto quali si figuravano coll'assoluta perfezione dei loro caratteri. È allora che si provano le repentine emozioni, le deliziose sorprese, è allora che si va a gettarsi anelanti sulla meraviglia inaspettatamente trovata, la si contempla, la si ammira e non si crede ai propri occhi! Inginocchiati sul muschio la si coglie, la si sbarbica, avendo il massimo riguardo di non lasciare la menoma radichetta alla terra.

Si visita il suo calice, si scruta la corolla, si contano gli stami e si esaminano i pistilli. È dessa! È ben dessa, la rarissima specie sfuggita alle investigazioni di Linneo!

Con quanta cura la si mette nella scatola d'erborario, dove conserverà tutta la sua freschezza, e con quanta sollecitudine, giunti a casa, la si stende e la si chiude nello strettojo, dove lentamente essiccherà fino a che verrà ammessa ad occupare nell'erbario un posto da lungo tempo vuoto!

Perchè il botanico abbia qualche volta questi buoni incontri, è necessario che non trascuri di esplorare anche i luoghi più remoti della campagna.

Non sole le alte montagne o le spiaggie del mare gli serbano incomparabili scoperte, ma basterà spesso ch'egli dia uno sguardo ai lembi di un bosco, alle rive di un pantano, alle macerie di un casolare, ad un crepaccio di una roccia, perchè faccia una sco-

perta che lo renderà tanto più contento quanto più gli riescirà inaspettata.

Non è solo nella stagione dei fiori, come qualcuno potrebbe credere, che l'erboratore si dà alla gioja d'abbondanti e curiose raccolte. Dopo un breve tirocinio egli sa che ogni epoca dell'anno ha la sua fioritura, che le specie vegetali si succedono con regolarità dalla primavera alla fine dell'inverno, e che se le piu belle sbocciano nei più bei giorni, non è sempre però nell'epoca stessa che fioriscono le più attraenti.

Dai primi bucanevi che si mostrano in febbrajo, fino all'ultimo colchico che apparisce in novembre, che infinita varietà nell'opulenta flora dei nostri prati e dei nostri boschi! L'aprile si sforza invano di aggiungere agli *anemoni* i *ranuncoli*, ai magnifici *giliacei*, le fastose *orchidee*. L'estate moltiplica copiosamente le odorose *labiate*, le *rose* e le *gramigne*, le *crucifere* e le *diantee* dalle superbe corolle. In autunno abbondano ancora per ogni dove le *composite* dai capitoli raggianti, le splendide *papilionacee* e le strane *ombrellifere*.

Vascolo per erborare.

Una meravigliosa rifioritura delle più belle piante della primavera viene spesso in quest'epoca a popolare i vuoti lasciati dalle numerose erbe a fiori visibili, ed allorquando arriva dicembre è tutto un altro mondo vegetale, quello dei *licheni* e dei *muschi* che svelano all'attento botanico lo strano mistero delle loro nozze nascoste.

Riempiendo i propri ozii con tali distrazioni, come si fa a trovare il tempo lungo e ad annojarsi in campagna?

Del resto non tutti si divertono alla caccia o alla pesca, tanto

più che in alcuni paesi non è praticabile e oggigiorno quasi dappertutto riesce più faticosa che piacevole.

Per ogni dove, al contrario, vi hanno luoghi da visitare, fiori da raccogliere, e le lunghe ore in cui non si sa che fare, non si potrebbero meglio occupare che con queste escursioni scientifiche.

Cerca e raccolta dei funghi. — La cerca dei funghi in una bella giornata d'autunno, non è forse anch' essa uno dei piaceri più intensi della vita campestre?

Gli oziosi che non conoscono le attrattive di questa caccia appassionata e che sdegnano interessarsene, sono veramente da biasimare.

Dobbiamo però convenire che non è alla portata di tutti; esige molta perspicacia, prudenza, buon olfatto, vere cognizioni e un'assoluta conoscenza delle strane produzioni vegetali che si vogliono raccogliere.

È infatti un gran popolo quello dei funghi. Sbucano dalla terra in una notte, alle prime piogge di settembre e nelle specie così variate dei boschi e dei prati troppo sovente i cattivi rassomigliano ai buoni, come nella moltitudine umana.

Non basta dunque andare in qualità d'amatore a raccogliere i funghi, bisogna vederli, distinguerli e sceglierli coll' occhio della scienza e del botanico; diffidare dei più belli, che in generale sono i più cattivi, buttar via tutti quelli che non esalano un odore ben determinato e buono, e sopratutto quelli che spezzati prendono un color verde o blu alla polpa.

Ma supponiamo che siate un fino conoscitore. Alla mattina per tempo, con un panierino in mano e coi piedi ben calzati, per timore della rugiada, prendete il sentiero dei prati o la strada dei boschi.

Ecco sui tappeti qua e là sparsi i globulosi cappelli bianchi dell'*agarico campestre*, tipo rustico e deliziosamente profumato di

quel volgare fungo d'ajetta che nei dintorni di Parigi vien coltivato sul letame nelle cave.

Qui esso spunta sovente in compagnia di un'altra specie più saporita, dall'odor di muschio, detta *prugnuolo*, che cresce sopratutto nei pascoli montuosi.

Tanto l'uno che l'altro hanno il cappello diviso al disotto in fogliette di un bel rosa tenero, e il loro onesto aspetto, al pari del loro delizioso profumo, non lasciano il menomo dubbio sull'eccellenza delle loro qualità.

Coglieteli dunque con tutta sicurezza, e sullo stesso terreno dove li avete trovati, ma volgendovi di preferenza nei luoghi secchi, fra le ginestre e le eriche, cercate pure il grande e saporito *agarico alto*, riconoscibile all'eleganza del suo alto peduncolo, alle sue fogliette bianche, al suo cappello grigio e conico, la cui pellicola si stacca in piccole striscie.

Ora entrate nel bosco e seguite a lento passo l'umido cammino che si perde attraverso gli alberi.

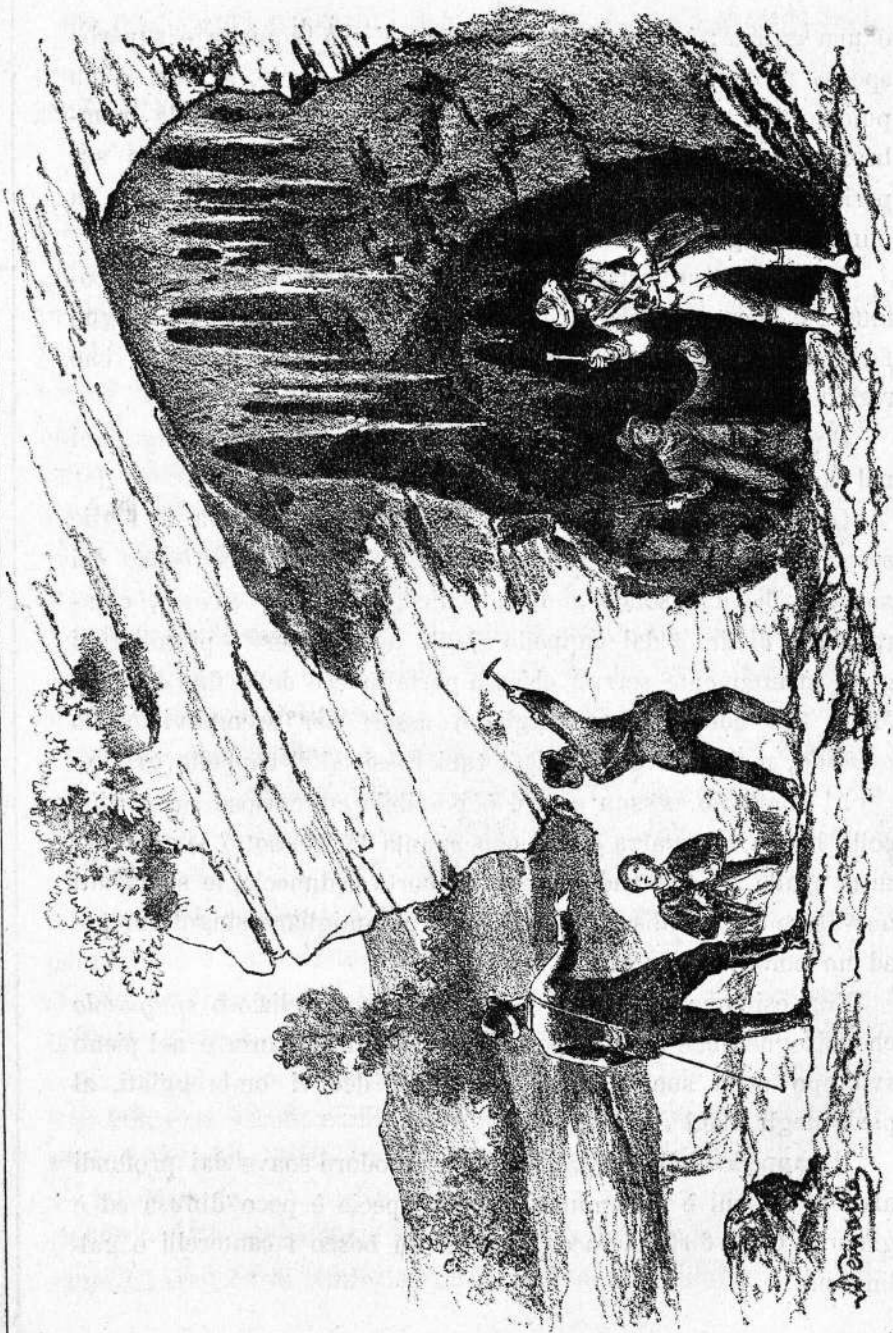
Il luogo preferito dal fungo è l'umida e triste boscaglia. Esso vi nasce in ogni tempo, vi prospera e si moltiplica a date stagioni, in tutti i suoi tipi e in tutte le sue varietà.

Internatevi sotto i rami, scrutate attentamente le folte ombre nei luoghi intricati, osservate il piede dei ceppi muscosi, esplorate le radure soleggiate e i bassi fondi acquitrinosi dove imputridiscono le foglie morte.

Dappertutto scoprirete funghi di tutte le forme e di tutti i colori; ma le specie commestibili sono relativamente poco comuni, e le velenose si presentano ad ogni passo.

Siate prudenti e non vi lasciate sedurre nè dalle grosse dimensioni, nè dagli splendidi colori, nè dalle freschezze apparenti.

In certe contrade, sotto i faggi ed i castagni, vedrete spuntare dal muschio una specie d'uovo grosso circa come quello



ESCURSIONI E VIAGGI. — L'ESCURSIONE GEOLOGICA.

d'una gallina; è l'inviluppo o *volva* d'una squisita e superba specie prossima degli agarici, l'*oronzo*, il quale, al pari d'un pulcino che rompe il suo guscio, straccia ben presto la membrana dov'è chiuso, per spiegare un largo cappello, rosso superiormente come quello d'un cardinale e diviso al di sotto in numerosi foglietti d'un giallo dorato.

L'oronzo sventuratamente è raro, e il *falso oronzo*, molto comune, è in estrema abbondanza. Ma un occhio esercitato distingue facilmente questa specie perniciosa, dai residui della volva che restano attaccati al suo cappello.

Proseguiamo la nostra passeggiata e le nostre investigazioni nel bosco.

Quella cupola di un bruno rossastro che solleva le foglie secche sugli orli della via, è l'eccellente e classico *boleto* dei meridionali, dal solido gambo conico, dal disco grosso, chiaramente distinto dal cappello degli agarici per i piccoli tubi gialli strettamente serrati ch'esso porta invece delle fine lamelle. Molti tipi nocivi gli assomigliano assai; per esempio il *boleto omicida*, malgrado che abbia i tubi rossi ed il cappello grigio.

Al contrario, nessun errore è possibile col curioso *canterello*, colla buona e bizzarra *girola* che spunta laggiù sotto le quercie; tutta gialla e sollevando, sopra un corto peduncolo, le sporgenti nervature del suo disco, in modo da rassomigliare singolarmente ad un ombrello rovesciato.

Non esitiamo nemmeno davanti al raro e delizioso *spugnuolo* che bisognerebbe cercare, per trovarlo in abbondanza e nel pieno sviluppo delle sue qualità, sugli alti declivi ombreggiati, al piede degli abeti e dei frassini.

Il cappello dello *spugnuolo* esala un odore soave dai profondi alveoli di cui è disseminato, ma la specie è poco diffusa ed è già una bella fortuna raccogliere in un bosco i canterelli o gallinacci.

Per iscoprire un altro fungo buono, la *clavaria*, si esplorano con cura le scarpe delle strade incassate, le spaccature dei burroni coperti da scure macchie.

Ivi la *clavaria corallo*, sporge da terra i suoi peduncoli larghi e carnosi, simili a mani di cui le ramificazioni giallo ceree sembrano esser le dita.

Non si può credere come passa presto un mattino d'autunno in campagna, cogliendo in tal modo i funghi nei prati e nei boschi. È certo che, consultando per caso il vostro orologio, troverete di esser in ritardo almeno di un'ora o due su quella in cui contavate far ritorno; e, affrettandovi verso casa, penserete con piacere che il tempo non passa presto sempre per vostro dispetto.

E non soltanto è una colazione che si guadagna con questo esercizio all'aria aperta, ma una cosa che non vale meno, un forte appetito per mangiarla, ed i ricordi di un' escursione che, fatta in compagnia, può esser stata feconda di gradevoli incidenti e di interessanti osservazioni.

Caccia alle farfalle. — In famiglia, con una vivace compagnia di ragazzi, sarebbe difficile passar belle vacanze nei campi senza consacrare almeno una o due giornate alla caccia delle farfalle.

Quando si è tornati la seconda volta a questa caccia incomparabile, si è certi di tornarvi la terza, la quarta, la quinta, la decima, la ventesima e la centesima volta, fino a che, completamente allettati, persuasi e conquistati, non si sia fatta conoscenza completa coi duemila trecentonovantanove lepidotteri grandi e piccoli che, secondo gli ultimi censimenti, svolazzano in estate sotto il bel cielo dei nostri climi.

E realmente — è meglio avvertirvene a dirittura — se vi è un pericolo nella caccia delle farfalle, la più gradita, la più interessante ed igienica di tutte le caccie, quando si sa farla a tempo

opportuno, si è forse quello che all'allettamento ch'essa dà nei primordii, ben presto si sostituisca la passione, il bisogno irresistibile e furioso di captivare un campione d'ogni tipo di questo popolo alato per infilzarlo.

Ecco gli arnesi indispensabili che servono a questa caccia.

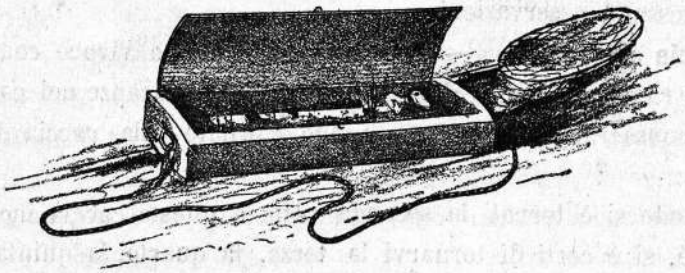
Per arme, una rete di garza verde; per cartuccie, un centinajo di spilli; per carniera, una scatola a fondo di sughero dove gli spilli possano penetrare.

Ed ora in campagna! Il sole è caldo, l'aria calma e il tempo chiaro, eccellenti condizioni perchè sboccino le corolle e le ali si spieghino.

Ma ecco, senza andar tanto lontano, nel giardino fiorito, sull'erba dei tappeti e perfino sui canestri eleganti che profumano il vestibolo della casa, vedete che le leggiadre farfalle bianche svolazzano, simili a capricciosi fiocchi di neve.

È tutta la tribù delle pieridi che si prende sollazzo.

Nate in umile stato sui cavoli, sulle rape e sui navoni, di



Scatola rete per farfalle.

cui esse si nutrirono allo stato di bruchi, ora vanno e vengono con tracotanza di gente arricchita, dai ranuncoli alle petunie, e dagli eliotropii alle rose.

Sarebbe di poco merito e di poco profitto turbare la loro vita errabonda, e disperdere a colpi di rete quei succhiatori di nettare dalle ali vergini.

Un cacciatore serio non spreca la polvere nei passeri e non fa fuoco sulle rondini. Pure il dilettante novizio nella caccia delle farfalle bianche, può fare con ciò utilmente il suo tirocinio, esercitarsi al maneggio della rete e alla cattura degli insetti, infine imparare a conoscere le più curiose abitudini di quei fiori animati che nascono e muojono come tutti i fiori!

Per quanto comuni, le pieridi non sono le sole farfalle della rapa e del cavolo, perchè tutta l'estate altre ne svolazzano dall'orto al giardino, talvolta in isciami e spesso in coppie.

Il collezionista esperimentato sa scoprire benissimo, tra queste specie comuni, la notevole *pieride garzata* dalle ali trasparenti, la *daplidice* maculata di nero, e sopratutto la delicata *aurora* le cui ali superiori nel maschio sono metà bianche metà gialle aranciate.

Nell'incertezza non astenetevi dunque, o cacciatori novelli, di impadronirvi di una pieride dubbia. Se non è che una semplice farfalla di cavolo, tanto peggio. Non arrabbiatevi per questo e ridonate alla libertà dell'aria la prigioniera le cui ali farinose vi lasceranno fra le dita la loro polvere impalpabile.

Ed ora eccoci in pieno sole, nel sentiero delle praterie dove sulle rive dei fossati, sotto le siepi di biancospino ed i rovi fioriti, crescono i grossi cardi dai capitoli porporini; i cirsi dall'alto fusto, difesi da un pelo spinoso, ed i cardi che erigono in ciuffi le loro teste di carciofo irte di bractee spinose.

Si potrebbe credere, vedendo queste piante irsute, che esse siano trascurate dagli insetti e dagli uccelli, ma non è così. I cardellini domandano appunto a questi vegetali la fina peluria che tappezza i loro nidi, e nelle ore più calde del giorno api e calabroni ronzano confusamente sui loro stami.

Anche le più belle nostre farfalle, nelle loro passeggiate aeree amano posarvisi, non fosse che per ispiegare un istante il fastoso ventaglio delle loro ali.

Abbiamo dunque pazienza e a poco a poco vedremo venire su queste piante tutti i famosi rappresentanti della famiglia delle *vanesse*, la grande e la piccola *testuggine* dalle ali policrome, il nero *vulcano* zebrato di fuoco, il cupo *morio* orlato di giallo e macchiato d'azzurro, il superbo *pavone diurno* caratterizzato dai suoi quattro occhioni, la rapida *Roberto il diavolo* dalle ali dentellate, la bionda *bella dama* attaccata al cardo sin dallo stato di larva e che si trova perciò sempre in casa sua.

Per impadronirsi di queste farfalle non occorre usare nè la forza nè l'astuzia. Chi volesse prenderle troppo presto lascerebbe infallibilmente la garza della rete attaccata alle spine dei cardi.

Il meglio è di avvicinarsi pian piano e di coprirle colla rete quando si sollevano, poichè quasi tutte, eccetto la *Roberto il diavolo*, sono così poco selvaggie che di solito tornano a posare davanti al cacciatore che ha fallito il primo colpo e a mettersi, per così dire, in sua mano.

Entriamo nella prateria, dove sui meliloti, sui trifogli, sui cedrangoli fioriti, svolazzano eleganti farfalle gialle.

Sono la *coliade gialla*, la *solfo* e la *fiorancio*, le quali diversificano sopratutto per le gradazioni del loro colorito e per alcuni grossi punti aranciati sparsi inegualmente sulle ali.

Siccome non è sempre facile prenderle, sia al volo, sia quando sono posate, non tardiamo ad inseguirle.

Ecco venire infatti, gialla come le precedenti a primo aspetto, ma bellamente variata di nero, porpora e azzurro, la splendida *macaone portacoda*, la più grande e più bella farfalla della nostra zona.

Lasciamola posare e accostiamoci a lei con rapido passo. Presto, un colpo di rete, ed eccola al sicuro.

Adesso dirigiamoci verso il bosco che ci offre i suoi verdi viali e le sue erbose radure. Traversando la landa che lo precede, perchè non potremo noi sorprendere nei pruni e nei rovi

la bella cugina del *macaone*, la superba *fiammante*, le cui ali gialle sono rigate di nero e di fuoco come il mantello della tigre?

Attenti, non sarebbe forse quella che, splendida nella sua veste, svolazza e si aggira laggiù sulle ginestre, in un raggio luminoso?

Inoltratevi prudentemente colla rete in alto. Un colpo svelto, ed eccola presa. Acchiappata la *fiammante* con una mano le impedite di uscire e l'avviluppate nella garza.

Sotto il bosco scopriremo un altro mondo; da prima le due *silvane*, la *lutto* e la *mezzo lutto*, di cui i nomignoli spiegano il vestito scuro e modesto; poi qua e là i tipi curiosi delle screziate, la *tabacco di Spagna*, l'*aglae*, l'*eufrosina*, la *piccola violetta* e la *piccola screziata*.

Tutte agilissime, diffidenti ed egualmente notevoli colle loro ali fulve macchiate di nero superiormente e coperte inferiormente di brillanti pezze screziate a riflessi metallici.

Se noi volessimo dar la caccia a tutte le farfalle selvatiche dei boschi a traverso i folti e le radure, la nostra escursione sarebbe troppo lunga e penosa.

Incamminiamoci dunque verso casa e seguiamo, lungo il sentiero coperto, un altro insetto alato che si aggira intorno a noi e ci accompagna. È il *satiro Tirsi*, l'argo dei boschi, il quale nel suo volo irregolare ci mostra i grossi punti gialli e bianchi delle ali brune.

Come la maggior parte delle farfalle scure della sua famiglia, questo gentile compagno ci annuncia che il giorno cade e che ci avviciniamo a un luogo abitato.

Dal lembo del bosco dove il *Tirsi* ci abbandona, noi scopriamo infatti laggiù, fra gli alberi, la casa da cui siamo partiti, ed ecco che traversando la collina per ritornarvi, i satiri al nostro accostarsi volano via dai prati e dalle lande.

Questa è la *mirtillo* dalle ali fulve occhiate di nero, quella

l'*arianna*, l'altra la *megera*, più o meno brune e variamente occhiate.

Nello stesso tempo sui nostri passi si solleva una folla di farfallette del gruppo del *licene*, le *azzurrine* e gli *arghi*, riconoscibili ai molti occhi seminati sulle loro graziose ali azzurre o rosso rame.

La loro cattura è così facile, che basta lambire colla rete la cima delle alte erbe per impadronirsi ogni volta, quasi senza volere, della *flea* pagliuzzata di bronzo, dell'*adone* azzurrata, della *coridone* di un bel blu tenero, o dell'*alessia* blu lilla!

Tutte le pastorali virgiliane vengono alla nostra memoria alla vista di questi gentili lepidotteri portanti nomi di pastori, e quando rincasiamo carichi d'un ricco bottino e coll'appetito aguzzato dalla passeggiata, coll'animo allettato e il pensiero rinfrescato, dopo un pasto riparatore, tutta notte, mentre le nere falene urtano ai vetri, noi vediamo ancora passare in un bel sogno legioni di farfalle bianche e di farfalle azzurre.

VIAGGI DI PIACERE.

Scopo e utilità dei viaggi. — Dacchè le strade ferrate hanno messo a portata di tutti i più bei paesi del mondo, non è soltanto per affari come una volta che si viaggia, ma anche per divertimento.

Il viaggio di piacere, imaginato da principio dai giovani sposi, desiderosi sopratutto di sottrarsi alle importune felicitazioni dei parenti e degli amici, è piaciuto subito a tutta la gente oziosa, abbastanza intelligente per dilettarsi di vedere e d'istruirsi; inoltre ha sedotto prontamente tutti gli amici dell'arte e della natura, e finalmente, esaltato dagli uni e raccomandato dagli altri, ha finito ormai per entrare nei nostri costumi.

ESCURSIONI E VIAGGI. — L'ERBORAZIONE.

Dobbiamo rendere questa giustizia alle nostre compagnie ferroviarie, poichè hanno già fatto molti sforzi per mettere alla portata di chiunque ha otto giorni da spendere moltissime escursioni variate e poco faticose.

I treni a prezzi ridotti che si organizzano tutti gli anni sul principiar dell'estate, i viaggi circolari molto seducenti che si propongono a scelta dei turisti, procacciano alle compagnie un gran numero di viaggiatori, e poichè esse trovano il loro tornaconto, si può sperare che miglioreranno e aumenteranno ancora questi utili servizii.

Le fermate concesse nella maggior parte delle escursioni, sono per altro troppo corte. Non lasciano libertà d'azione al viaggiatore che desidera trattenersi in questa o quella località particolarmente interessante e gli arrecano persino dei disturbi, allorchè per il cattivo tempo o per un accidente imprevisto è costretto ad arrestarsi lungo il cammino.

E giacchè le compagnie fanno importanti concessioni ai turisti che viaggiano in comitive, perchè non riducono pure le loro tariffe in favore delle persone che vanno a passare le loro vacanze ai bagni di mare e alle stazioni termali, o di quelle che le consacrano in escursioni istruttive?

Non è forse dimostrato che tutte le migliorie di tal genere, oltre ad essere di molta utilità al pubblico, sono anche spesso una sorgente di beneficii considerevoli per le compagnie stesse?

Più i mezzi di locomozione si moltiplicano e divengono più pratici, e più si viaggia, tanto che oggi non vi è persona, per quanto di mezzi modesti, che non abbia fatto in istrada ferrata il suo giretto per la Francia.

Ma su mille persone che circolano sulle strade ferrate o sulle strade postali, quante ve ne sono che sappiano viaggiare?

Quanti e quanti, mancando d'istruzione o di informazioni, lasciano passare molte meraviglie senza vederle, o trascurano le cose più interessanti per le più futili!

Quanti sono quelli che possiedono qualche cognizione sul paese, sui luoghi che attraversano e si rendono conto almeno della loro situazione sulla carta geografica e dei loro rapporti coi paesi vicini?

Quanti sono quelli che sanno viaggiare con semplicità e con tutti i loro comodi, senza imbarazzarsi con pesanti fardelli, con bagagli fastidiosi e con impedimenti d'ogni specie?

In vagone.

Perchè un viaggio riesca veramente piacevole e soddisfacente, deve essere meditato e preparato molto tempo prima, e questo studio preliminare, fatto in famiglia, è già per sè stesso molto istruttivo e dilettevole.

Fra i varii modi d'imparare la geografia, questo è certo il migliore, e non si può imaginare qual gioja ci venga serbata e quanti imbarazzi, spese e rimpianti si possano evitare, quando, nel concretare questo viaggio, si trova d'aver preso nota giorno per giorno, tappa per tappa, nel limite del possibile, di tutto quello che si è proposto di fare e di ciò che merita d'esser visto.

Mezzi di trasporto. — Strade ferrate. — Benchè sia rapida e comoda la strada ferrata, non è molto adatta per un viaggio di piacere, se non nel solo caso che si voglia in poco tempo trasportarsi a grandi distanze.

La sua rapida corsa non permette d'arrestarsi con agio a visitare i luoghi interessanti, le località notevoli; ma in compenso

è il mezzo di locomozione per eccellenza, quello da scegliere per andar lesti dove si vuole, per attraversare le regioni desolate, i paesi dove non si vuol fermarsi.

Alla stazione non è permesso giungere in ritardo, il treno non aspetta; perciò il turista deve attenersi alla regola rigorosa di considerare come prima guida un buon orario.

Quantunque riesca qualche volta imbarazzante, ha però sempre il vantaggio non lieve di indicarci esattamente il percorso della escursione che abbiamo fissato, di tracciarne anticipatamente il piano, di prevedere la giusta durata e di calcolarne la spesa.

Ora, perchè il viaggio riesca veramente istruttivo ed assieme dilettevole, deve essere studiato prima fino ne' suoi minimi particolari. Non bisogna lasciare al caso che una parte limitatissima, ed è già fin troppo dover dipendere da lui in cose tanto importanti come la pioggia ed il bel tempo.

Recandosi per tempo alla stazione, il turista non avrà la sola soddisfazione di partire all'ora precisa, ma, senza affrettarsi, potrà adempire a tutte le minute e nojose formalità della partenza, come le piccole compere, la registrazione dei bagagli, ecc., e avrà il piacere di scegliersi una buona vettura, d'installarsi a suo comodo e di trovarsi quel posto tanto ambito dal viaggiatore che deve passarvi la notte, vogliam dire il posto d'angolo, in fondo al vagone, dove non si è disturbati a tutte le stazioni dagli affaccendati che salgono o che scendono. Comodamente seduto, al riparo dal sole e dalle correnti d'aria, il turista ha il piacere di vedere succedersi nettamente, per quanto vada rapido il treno, i varii luoghi sempre nuovi della regione che attraversa.

Una serie di paesaggi, più o meno interessanti, passano davanti a lui e s'inquadrano nell'impannata della portiera, come nella cornice di un quadro.

Spesso, coll'ajuto di una buona guida e di una carta, può farsi un'esatta idea del paese che si svolge a' suoi occhi.

Tuttavia, quando il viaggio in ferrovia è piuttosto lungo, lascia una certa spossatezza penosa.

L'oscillazione costante delle vetture scuote fortemente il sistema nervoso e produce una prostrazione estrema. Le notti son sempre cattive, anche passate in vagoni a letto o sui cuscini di un sleeping-car. Si dorme male, se pure si riesce a dormire, tanto che al termine d'un viaggio non v'ha nulla di meglio da fare che una buona dormita in un buon letto, per rimettersi nello stato normale e riparare le forze perdute.

Vetture pubbliche e private. — L'industria delle vetture pubbliche e private, invece di essere diminuita, come si potrebbe credere, in seguito all'estensione progressiva delle strade ferrate, è invece aumentata in proporzione dello sviluppo di queste ultime.

Nei luoghi percorsi di preferenza dai turisti, le minime località oggi hanno un servizio di omnibus o di diligenze, benchè il numero delle vetture sia ancora insufficiente ai bisogni. Le coincidenze coi treni sono in massima parte ben stabilite, e infine per le escursioni si trovano vittorie e landò, le cui tariffe, quando si viaggia in famiglia, non sono maggiori di quelle delle ferrovie.

Queste vetture sono pel solito molto comode per i turisti; tuttavia è ben difficile che nei paesi di montagna il viaggiatore possa essere condotto dove gli aggrada.

Quando si teme la fatica, bisogna ricorrere al cavallo od al mulo; ma a questo mezzo di trasporto, comodo per le signore, il buon camminatore preferirà le proprie gambe.

Viaggio a piedi. — La maniera che più conviene al turista anche oggidì, è quella di percorrere un bel paese a piccole giornate collo zaino sulle spalle ed il bastone in mano.

È anche la maniera più divertente, la più utile, la meno costosa e, diremmo quasi, la meno faticosa, purchè si sappiano dividere le tappe, regolar bene le marce e utilizzare le giornate.

È solo andando a piedi che si può dar libero corso alla fan-

tasia ed esaminare a bell'agio le curiosità che ci si presentano sulla strada.

Non vi è miglior mezzo di questo per conservare il buon umore, mantenere lo stato normale, trovare eccellenti i piatti più grossolani e dormire d'un buon sonno anche nei cattivi letti degli alberghi d'ultimo ordine.

Per camminare a lungo e mantenersi in buona salute non basta che il turista si attenga al vecchio proverbio che gli raccomanda di andar adagio; la sua prima cura dev'esser quella di non caricarsi troppo con un pesante bagaglio e di metter molta attenzione alla calzatura ed al vestito.

Lo zaino di tela, col suo contenuto, non dovrà pesare più di sei od otto chilogrammi. Le scarpe a suola robusta, coi tacchi larghi e bassi, dovranno avere una discreta morbidezza, perchè prendano la forma del piede senza premerlo nè imbarazzarlo, sopratutto al livello dei diti. Per evitare le vesciche sarà bene far uso di fine calze di lana, piuttosto che di cotone.

Per risparmiare al corpo in sudore un raffreddamento pericoloso, sarà necessario portare in contatto immediato colla pelle un panciotto od una camicia di flanella.

Un cappello di feltro leggiero proteggerà sufficientemente la testa e la nuca, e nella scelta di un costume sarà utile attenersi al panno od alla lana dolce, anzichè al traliccio. Così composto, l'equipaggio non lascia nulla a desiderare.

Il turista dovrà ogni giorno, in seguito a una colazione sostanziosa, partire di buon mattino, evitando però di fare sul principio corse troppo lunghe; in tal modo egli si preparerà alle lunghe escursioni ed alle ascensioni faticose.

Senza mai affrettarsi potrà, nel mattino, fare una o due brevi fermate, in attesa d'un maggior riposo a mezzogiorno, riposo che sarà in parte utilmente occupato con un secondo pasto.

Riparate le forze, riprenderà con moderazione il suo cammino,

proseguendolo sino all'ora di pranzo, e alternandolo con altre brevi soste.

Se, camminando, il turista è assalito dalla sete, non beva mai acqua o latte troppo freddi, si astenga pure dal bever birra o acqua arrossata, e se gli è possibile faccia invece uso di una mistura di acquavite o di caffè leggermente inaffiato d'acqua, avendo cura, nelle escursioni lunghe, di mantener sempre piena la sua fiaschetta.

IN RIVA AL MARE.

Salutare influenza del soggiorno in riva al mare. — Quando non si è trattenuti dai propri affari, è certo molto penoso sopportare gli snervanti calori del luglio, chiusi in una grande città; tanto che tutti gli sfaccendati, sul principiar dell'estate, vanno a prender possesso delle spiagge marine, e generalmente non ritornano che ai primi d'agosto, lasciando così libera la piazza alle famiglie in vacanza, ai fanciulli scappati dal collegio, alle ragazze da marito ed alle giovani mamme estenuate dall'anemia!

Le ferrovie, mettendo il mare alla nostra portata, ci hanno creato quest'abitudine, e visto che essa è piacevole e igienica, la moda non passerà così presto.

Se appena si può, bisogna andare qualche volta al mare, non per il solo motivo che il suo vento e le sue onde ajutano a riparare le fatiche fisiche, ma anche perchè il suo meraviglioso spettacolo non è meno salutare agli animi affaticati!

Al cospetto di quella immensità mobile e rumorosa, molte persone non possono difendersi da una tristezza profonda, da una melanconia indefinibile, impressione causata forse dalla grandezza dello spettacolo, che non possono afferrare nè osservare ne' suoi particolari.

L'artista che, con una sola occhiata, vede in quel grandioso panorama lo stupendo contrasto del cielo, della terra e dell'acqua, i mille effetti di luce e d'ombra su quel piano ondulante, e alternarsi nello spazio aereo i molteplici aspetti delle nubi; il naturalista sopratutto, che conosce i prodigiosi fenomeni che presenta il mare, la popolazione strana che lo abita, e la parte importante che esso ha sulla faccia della terra, non diventano al certo tristi in faccia all'oceano, che viene a frangere la sua schiuma ai loro piedi, e che termina lontano nell'indefinibile linea orizzontale tesa come un filo fra l'aria e il cielo.

Al contrario, entusiasti della sua vista, de' suoi movimenti e de' suoi lamenti, lo contemplano ad ogni ora del giorno, ad ogni stagione dell'anno, ne studiano con passione le piante e le bestie, l'amano nella sua collera e ne' suoi ciechi furori!

Le spiagge francesi. — Quando la costa è appena un po' pittoresca, anche se è contornata da alte scogliere o da spaventevoli rocce, subacque, la melanconia che inspira il mare è meno penosa.

Ma la configurazione delle nostre incantevoli spiagge, è così variata, secondo questo o quel punto del litorale, che ognuno può seguire i suoi gusti e scegliervi il luogo che gli conviene, l'ambiente più in armonia colla sua sensibilità, colle sue disposizioni fisiche e morali.

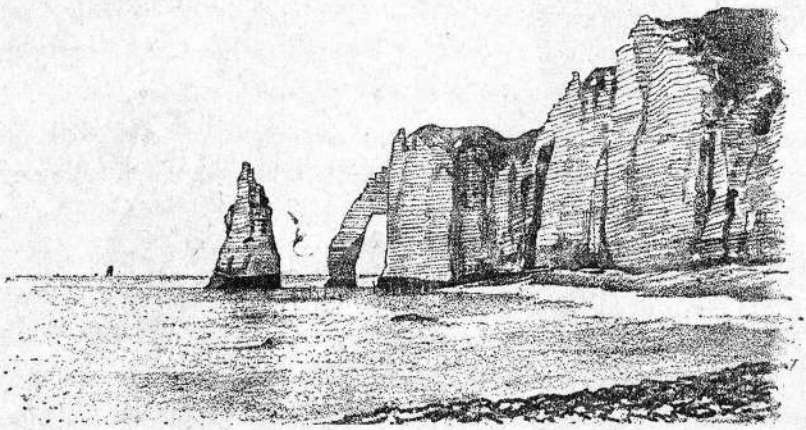
I bagnanti coraggiosi, felici d'essere al mare e di poter tuffarvisi, andranno ad accamparsi sulle vaste e sabbiose spiagge del Passo di Calais, di Calvados, della Loira Inferiore o della Gironda, al piede delle dune della Somma o sui lembi delle resinose foreste d'Arcachon.

Gli artisti ed i curiosi della natura, malgrado l'alto orlo di pietre su cui vengono a spezzarsi le onde, preferiranno le spiagge della Normandia colle bianche scogliere cretacee bizzarramente ritagliate e lavorate dal mare: Saint-Valery, Fécamp, Etretat,

ESCURSIONI E VIAGGI. — CACCIA DELLE FARFALLE.

colle sue porte, le sue aguglie e le sue grotte. Gradite ad essi saranno pure le coste ciottolose, le isolette granitiche, e gli scogli tagliuzzati della vecchia Bretagna, dove la fauna e la flora marina offrono ricchezze meravigliose in fondo agli abissi che i flutti scoprono ad ogni marea.

Se si vuole approfittare dei divertimenti che dà il mare, senza rinunciare alle relazioni ed alle abitudini mondane, bisogna rivolgersi ai sontuosi alberghi, alle ville incantevoli, ai vasti campi



In riva al mare. — Le scogliere d'Etretat.

di corse ed ai casini fantastici, che fanno di Boulogne, Dieppe, Trouville, Cabourg, Saint-Malo, Biarritz altrettante deliziose residenze estive.

Ma meglio di tutto è installarsi modestamente in una famiglia di pescatori nell'isolamento di qualche stretta insenatura.

Si trovano ancora lungo la costa normanna o bretone questi porti piccoli e ignorati, dove la vita è poco cara, abbastanza confortabile, e affatto indipendente, dove dalla mattina alla sera potete andare e venire a vostro agio in flanella, berretto e scarpe di corda.

In questi luoghi di completa libertà, si sentono realmente

tutti i buoni effetti di un soggiorno in riva al mare; il colorito roseo vien presto alle gote pallide; il cuore batte più forte, ed i polmoni si gonfiano d'aria buona nei petti dilatati.

I bagni di mare. — In quel modo che uno stesso sito non piace a tutti i visitatori, così uno stesso mare non conviene ugualmente a tutti i bagnanti che vi si immergono.

Le frigide acque del mare del Nord e della Manica esercitano spesso sulle tenere epidermidi dei fanciulli e delle donne una viva e dolorosa impressione.

I flutti dell'Atlantico scuotono talvolta troppo brutalmente le persone nervose e delicate, e fanno arrossare la pelle.

Il Mediterraneo invece avviluppa i bagnanti in una vera carezza e li tiene per parecchie ore nelle sue onde, senza cagionar loro il menomo brivido.

Per regola generale, i bagni di mare, come tutti i bagni freddi, devono esser di corta durata. Bisogna, all'atto di entrarvi, gettarsi bruscamente in acqua e starvi quel tanto che si può, senza provare il minimo malessere, indi, all' uscire, passarsi colla spugna e asciugarsi in fretta, magari un po' bruscamente per provocare al più presto possibile la piacevole e calda reazione utile al bagnante più che non la stessa immersione nell'acqua salsa.

È questo il momento di fare sulla spiaggia o per le campagne una bella passeggiata, un'escursione che andrà in tanta salute.

Ben pochi sono i punti del nostro littorale in cui non si possa ammirare un certo numero di curiosità storiche e naturali.

La Normandia non offre allo sguardo meravigliato del turista soltanto la straordinaria attività dei suoi porti, le rovine delle sue vecchie abbazie, gli splendori delle sue cattedrali gotiche. Essa gli scopre posizioni incantevoli nelle sue valli, e nelle sue alte scogliere di creta, crepacci, antri, porte, aguglie, picchi sommamente pittoreschi.

Bisogna vedere a Etretat l'*Aguglia*, la *Porta a valle*, la *Manneporte* e la *Porta a monte*, i formidabili scavi del *Calderone* e le alte *Camere delle damigelle*.

Bisogna a Bénouville discendere sulla riva, come in un pozzo, per una stretta scala a spirale; e visitare in venti altri luoghi, ma evitando di lasciarvisi sorprendere, le profonde caverne in cui il mare a marea alta penetra furiosamente con un fragore di tuono.

Non si possono poi passare alcuni giorni sulle coste della Bretagna senza interessarsi ai costumi particolari de' suoi abitanti, alle curiose leggende del paese, ai dolmen, ai menhir che si osservano ancora nei dintorni di Lockmariaker e di Carnac; nè senza visitare i suoi strani villaggi di pescatori, i suoi neri castelli e le sue vecchie chiese.

Le spiagge bretoni, colle loro baje profondamente intagliate, coi loro promontori di granito e i loro seni sabbiosi, circondate dappertutto da scogli e da isolette, offrono anche all'artista i motivi più attraenti, al naturalista le sorprese più variate.

Sulle coste di Finisterre non si può vedere, senza una profonda emozione, la sinistra *Baja dei Trapassati*, l'*Inferno di Plogoff*, gli obelischi scalzati dalle onde del *Mar selvaggio*.

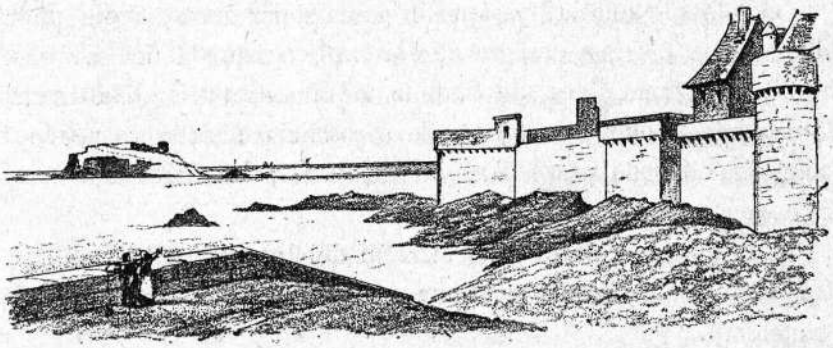
Ma forse, in tutta la stesa delle nostre rive, nessun punto pareggia il meraviglioso e vasto golfo tra Cherbourg e Saint-Malo, in cui sono sparse le numerose isole staccate dal nostro suolo, che formano oggidì l'arcipelago della Manica.

Da Granville o da Saint-Malo, costrutte sulla roccia l'una quasi di rimpetto all'altra, si offrono tutte le facilità al turista che desidera percorrere questo distretto di terra e di mare veramente delizioso.

La città stessa di Saint-Malo, battuta da ogni parte dalle onde, come un naviglio ancorato, costituisce da sola, coi suoi forti e le sue viuzze, una vera curiosità. Dall'alta cintura di rocce, che

le fanno come una doppia muraglia e di cui la più vicina alla città, il *Gran Bè*, porta la tomba di Châteaubriand, la vista si stende per un cerchio immenso di costiera e abbraccia uno dei più ameni panorami del nostro littorale.

Ma questa non è che la prima tappa d'un bel viaggio, in cui si può successivamente ammirare, con pochi giri di chiocciola della strada, la punta rocciosa di *Dinard* e la spiaggia immensa di *Paramè*, ambedue coperte di ville superbe, le incan-



In riva al mare. — Saint-Malo e il Gran Bè.

tevoli rive della *Rance*, tra le quali, ad alta marea, il mare penetra fino a Dinan; indi, a qualche ora di distanza, la pittoresca baja di *Cancale* ed il meraviglioso *Monte San Michele*, che le acque separano dalla terra due volte al giorno.

Finalmente lo steamer, rapido quanto la locomotiva, porta centinaja di turisti, alternativamente da Granville e da Saint-Malo al curioso arcipelago di *Chausey*, il quale, a marea bassa, scopre quasi trecento isolotti granitici, e sopratutto alle bellissime isole inglesi di *Jersey* e *Guernesey*, terre doppiamente divise dalla nostra dove, sotto le brume nordiche, la tiepida corrente del Golfo fa regnare il dolce clima della Provenza.

Oltre queste escursioni da noi citate solo a cagion d'esempio, quanti siti restano da visitare, quanti bei quadri da contemplare nel solo percorso delle nostre costiere!

Nessuna costa di mare, nemmeno le dune dell'Atlantico e i delta del Mediterraneo, mancano di attrattiva poetica.

Del resto, il turista dotato di spirito d'osservazione sa scoprire ad ogni passo qualche soggetto di distrazione e di studio. Soltanto l'ignorante trova il tempo di annojarsi in viaggio.

La pesca in riva al mare. — Un bellissimo divertimento, che permette di passar gradevolmente molte ore della giornata, tanto prima che dopo il bagno, è quello della pesca.

Quando gli amatori parlano di pesca sopra una spiaggia qualunque, non bisogna credere che si tratti sempre d' una avventurosa spedizione sopra un battello munito di tutti gli attrezzi. Spesso non è che una piacevole ricognizione sulle rocce che emergono, o nelle pozze d' acqua che il mare lascia sulla sabbia a bassa marea.

Nella maggior parte delle stazioni del littorale, i bagnanti si dedicano specialmente e con una vera frenesia alla pesca dei granchietti.

Non occorre dire che essi cercano quelli di specie più rara, ma non trovano in quantità che i granchiolini grigi, eccellenti per altro quando vengono mangiati freschi.

In certe località, specialmente a Chausey e nelle insenature ciottolose di Finisterre, ciascuno può divertirsi, senza molta fatica, a catturare le *locuste* e gli *astachi*, ma più spesso bisogna contentarsi di prendere qualche grosso granchio, cosa che, dopo tutto, non è da sdegnarsi.

Vi sono certe spiagge sulle costiere della Manica, dove molti si dilettano a pescare nella sabbia, mediante una zappa, i pesciolini minuti, che si celano prestamente nella ghiaja man mano che le acque si ritirano dalla costa.

All'epoca delle grandi maree, si può, con certezza di successo, dar la caccia alle anguille sorprese a centinaja nei fondi sassosi eccezionalmente emersi.

Quando si vogliono provare le vive emozioni di una vera pesca in mare, non bisogna fermarsi sulla riva, ma partire in barca per qualche spedizione notturna, sotto la condotta di un bravo marinajo.

La spedizione può essere faticosa, fors'anche non scevra di pericoli, perciò non è da consigliarsi che agli intrepidi, i quali non temono nè la burrasca nè il mal di mare, pur di gustare le emozioni e le sorprese rinnovate ogni volta che si trae dall'acqua la canna o la rete, nonchè le impressioni che si ricevono nell'isolamento e di fronte all'imponente spettacolo del mare immenso e del cielo stellato.

Cerca delle alghe e delle conchiglie. — Tutti i temperamenti non sono atti, come si può capire, a queste imprese piene di emozioni.

Le donne, i fanciulli, i pacifici amatori delle curiosità marine preferiscono non allontanarsi dalla terra ferma e si contentano, in generale, di raccogliere ed osservare senza pericolo le alghe, le conchiglie, gli strani zoofiti che le onde gettano ad ogni marea sulla spiaggia.

Non saranno mai abbastanza raccomandate queste attraenti ricerche ai bagnanti che si annojano, alle persone che si attristano passando lunghe ore nella muta e infruttuosa contemplazione dell'Oceano.

Quando uno ha cominciato a studiare le alghe marine, prende amore a collezionarle. Infatti, la natura dando a questi curiosi vegetali la semplicità dell'organismo, non rifiuta loro nè la bellezza nè l'eleganza.

Ve ne sono alcune che per lo splendore e la vivacità dei loro colori fanno scomparire i più bei fiori del continente; altre che, colle fine intagliature, le frangie sottili e le fronde attorte e increspate in cento modi, sfidano tutti i capricci e tutte le fantasie della più audace imaginazione.

Molte di esse sono di un bel verde glaucò translucido, e quelle della tribù delle *floridee* offrono all'occhio meravigliato tinte rosee, rosse e violette di un'estrema purezza. I loro fiori misteriosi e nascosti sono impercettibili a chiunque non le osservi col microscopio, ma i fenomeni che si compiono in essi sono per tutti di un grande interesse.

In qualunque punto del nostro littorale, basterà all' attento escursionista un piccolo numero di passeggiate sulla spiaggia per scoprire e riconoscere almeno le più notevoli di queste piante marine.

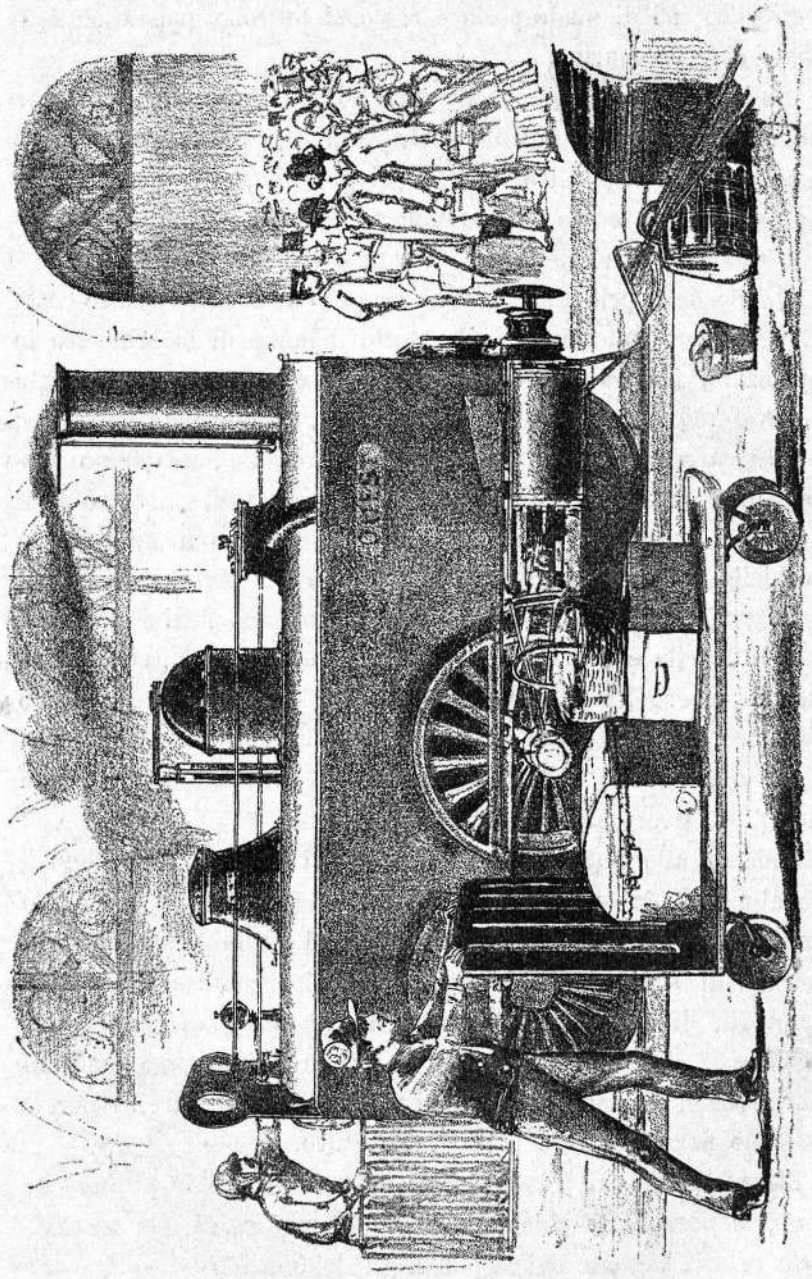
Tra i *fuchi*, che tappezzano dappertutto gli scogli e le rocce, si distinguerà da principio il fuco *vescicoloso* sostenuto sull'acqua da vere vescichette natatorie; il fuco *compatto*, il *nodoso* e il *dentellato*, raccolti in certe località per l'estrazione della soda e dell' iodio.

Si raccoglieranno nei bacini poco profondi, dove l'acqua stagna a marea bassa, l' *ulvo verde* o lattuga di mare, la *zonaria* a ventaglio, spiegata come la coda di un pavone, la *corallina* dalle sottili ramificazioni, scambiate altre volte colle gambe di un polipo.

Se le alghe rosse sulle nostre spiagge sono molto meno diffuse che le verdi e le brune, esse superano tanto queste ultime colla delicatezza e la trasparenza del loro tessuto, da compensare il collezionista di qualche esplorazione infruttuosa.

Del resto, avrebbe davvero poca fortuna se non scoprisse qua e là, tra i fuchi, nei cavi delle rocce, la *plocamia ramosa* in ciuffi più esili dei più fini capelli, l' elegante *ptilosia* leggiera come una piuma, e sopratutto il bizzarro *condro* o cicoria di mare, le cui fronde gelatinose possono servire alla preparazione di gustosi tramessi e rosee confetture.

Cercando i vegetali marini si fa insieme la pesca delle conchiglie, poichè la maggior parte dei molluschi, abitanti in quei



ESCURSIONI E VIAGGI. — IN FERROVIA.

graziosi ripari di madreperla e calce, si nutrono quasi esclusivamente di erbe marine.

Sulle nostre spiagge ve ne sono di attraentissime, alcune a conchiglia semplice, univalva, disposta a spirale, press'a poco come quella delle nostre lumache di giardino, altre a conchiglia doppia, bivalva, come una scatola a cerniera e avente grandissima analogia con quella dell'ostrica e del dattero di mare.

Quelle della prima specie sono rappresentate sulle nostre coste dalle *buccine*, conosciute anche sotto il nome di bicornie fra le popolazioni rivierasche, che ne fanno loro nutrimento. Tra esse si trova frequentemente il *murice istrice*, tutto irto di tubercoli; la classica *porpora tintoria*, il cui liquido rosso, un tempo preziosissimo, oggi non seduce più i nostri pescatori, e diverse altre buccine a nervature salienti, tutte più o meno armate di un succhiello col quale perforano le ostriche per divorarle.

Le *caliptree* e le *patelle* pullulano su quasi tutti i punti del nostro littorale e aderiscono agli scogli, che le onde, ritirandosi, lasciano emergere. Hanno una forma di cono svasato, verde o grigiastro, sotto il quale il mollusco, perfettamente al riparo, si attiene alla roccia, nell'ugual modo che la ventosa, con cui i fanciulli si divertono, si attacca alla pietra.

Insieme alle patelle, trascinandosi sui fuchi di cui fanno il loro alimento, vivono gli inoffensivi nicchii a trottola, tra cui la *littorina* a strisce fulve e la *nerite* d'un bel giallo solfo, la *zonata* alternata di bianco e di bruno, altre volte confusa coi nicchii piramidali, di cui alcune specie, come le *marginate*, le *perlate* e le *lineari*, si fanno notare per le loro macchie rosse quadrangolari, per il cordone di perle che orna le loro spire, o per le loro zone flessuose d'un bel violetto scuro.

Più raramente si trovano sulle nostre spiagge le pittoresche *volute*, le *porcellane* chiazzate, e gli enormi *caschi*, le meravigliose *ceriti*, bagnate dai tiepidi flutti dei mari tropicali.

Eppure queste magnifiche conchiglie sono rappresentate nelle acque francesi da prossime parenti, che ci danno un'idea della loro forma, se non delle loro superbe dimensioni e dei loro splendidi colori. Così sui nostri banchi abbondano la *voluta miliare*, una miniatura di color bianco niveo, la *ciprea coccinella* dalle tinte rosee, il *coris* che serve di moneta ai negri delle coste africane, la *scalare* dal cono allungato distinto da coste sporgenti, infine le eleganti *turritelle*, le *bolle*, le *ranelle*, quest'ultime frequentissime nel Mediterraneo.

Più numerose ancora delle conchiglie semplici sono le bivalve, e senza parlare del piacere che offrono al collezionista, hanno il merito non piccolo di essere spesso abitate da un mollusco commestibile apprezzatissimo dagli amatori.

Basterà citare l'*ostrica* e il *dattero di mare*, oggi coltivati su numerosi punti del nostro littorale, perchè i gastronomi usciti in riva al mare siano tentati di occupare le ore d'ozio nella ricerca di questi saporiti molluschi.

Per dir vero, fuori dei parchi d'allevamento le ostriche e i datteri di mare sono raramente buoni, ed anche piuttosto rari; ma sulle nostre coste vi sono molte altre specie che senza tanto svantaggio possono essere loro sostituite, per esempio la *bucardia*, tanto comune sui banchi della Guascogna, che i pescatori d'Arcachon ne vendono ogni anno per una dozzina di mila franchi.

Nei siti dove scarseggiano le bucardie non mancano altre bivalve per sostituirle. Ne citeremo alcune:

I *pettini* o conchiglie di san Giacomo, larghe, piatte, colle nervature disposte a ventaglio e con una cerniera fornita di robuste orecchiette; i *petonchii pilosi*, che amano la melma, o i *molluschi della sabbia*, comuni nei paraggi di Dunkerque dove sono molto apprezzati; le *donaci* dalla conchiglia liscia e quasi verniciata, le *telline* dotate di un piede abbastanza muscoloso per poter saltellare sulla sabbia; infine la *venere*, di cui una specie, la reti-

colata, non è meno apprezzata dell'ostrica sulle nostre spiagge meridionali.

Cercando a marea bassa questi ultimi molluschi, non è raro di scoprirne molti altri singolarissimi. Chi non stupirà vedendo, per esempio, le *foladi* a forare il calcare più duro per prendervi posto? Chi non si divertirà bagnando le sabbie con acqua salata a far uscire bruscamente i bizzarri *soleni* o *cannelle* nascosti là sotto?

Non la sarebbe presto finita se dovessimo anche soltanto enumerare tutte le sorprese che la strana fauna marina serba all'osservatore. Non ci vuol meno di un naturalista per guida quando si voglia prender cognizione della storia singolare dei *crostacei* parassiti, degli *anellidi* misteriosi, dei *ricci* e delle *stelle di mare*, che vegetano nelle lagune delle nostre coste; o se si propone a scopo lo studio meraviglioso di zoofiti complessi come i *polipi*, gli *anemoni*, le *meduse*, che le onde gettano continuamente sulle spiagge dove il sole fonde come ghiaccio la vivente gelatina dei loro corpi.

NEI MONTI.

Influenza fisiologica delle escursioni alpine. — Le montagne non meno del mare hanno i loro fanatici, e chi ha fatto almeno un viaggio in una di quelle stupende regioni dove la terra, elevandosi sopra la pianura, assume insensibilmente i meravigliosi aspetti che le dà l'altitudine, non ha pena a capir subito che deve essere così. Infatti nessun paesaggio è più gradevole alla vista di una regione montanina. Le strane prospettive che si offrono nelle gole selvagge, i mirabili orizzonti che si scoprono dalle cime più alte, tutto è soggetto di piacere e di sorpresa per chiunque abbia occhi da vedere e animo per sentire.

Si rimane meravigliati davanti agli improvvisi scoscendimenti ed ai loro profondi abissi, ovvero deliziosamente colpiti dal silenzio delle loro foreste sempre verdi, e dal rimbombante fracasso dei torrenti fra le rocce.

Ma la montagna non esercita una benefica influenza soltanto sullo spirito. Colla freschezza e purezza della sua atmosfera, essa dà lena all'organismo rendendolo più pronto e vivace. È solo ascendendo i picchi molto elevati che si prova un vero malessere a cagione della rarefazione dell'aria. Al contrario, nelle zone basse e medie della montagna, la diminuzione della pressione atmosferica favorisce la circolazione del sangue, l'uomo respira con maggior attività, acquista attitudine a marciare e si sente di giorno in giorno crescere il buon umore e l'appetito.

Finalmente quando si salgono i rapidi pendii della montagna pare di avvicinarsi alla luce ed alla libertà. Si anela a lasciare in basso le abitazioni umane, le buje stradicciuole, le occupazioni meschine, le cattive passioni. Per tale motivo la montagna è amata dai poeti non meno che dai turisti. In nessun altro luogo l'uomo sente di vivere più perfettamente, nè pensa con maggior lucidità.

Ai giovani in vacanza, a tutti quelli che godono di qualche libertà in estate, le escursioni alpine non saranno mai abbastanza raccomandate.

Da molto tempo le meraviglie della catena delle Alpi sono conosciute generalmente e attirano ogni anno in Isvizzera migliaja di visitatori. La Svizzera attualmente deve forse gran parte della fama che gode all'incomparabile organizzazione di tutti i mezzi che permettono al turista di percorrerla colla minima fatica e col maggior agio possibile in tutte le direzioni.

Ma, secondo le relazioni di tutti i viaggiatori, le bellezze naturali dei Pirenei uguagliano anch'esse quelle delle Alpi in vari punti, e nelle montagne dell' Alvernia, sventuratamente poco accessibili,

nelle Cevenne e nei Vosgi, vi sono moltissimi siti di una grandiosità e d'una grazia che forma l'ammirazione di tutte le persone che visitano quelle bellissime regioni.

Quando si vuol davvero conoscere la montagna, sentire la poesia e godere le pure sensazioni che fa provare, non bisogna limitare l'esplorazione alle sue falde.

Già da qualche tempo, ad ogni stagione estiva, i club alpini e le altre società di turisti organizzano a questo intento escursioni variate ed istruttive. Seguendo quei programmi si ha, fra altri vantaggi, quello di una notevole economia; ma se si ha di mira il divertimento e lo studio, è preferibile di gran lunga farle soltanto in compagnia d'uno o due amici. Le stesse guide generalmente hanno troppa fretta di arrivare, e se sono utili sono anche spesso incomode.

Nel caso che si debba valicare un ghiacciajo o inoltrarsi in un sentiero pericoloso, o ascendere un' alta cima, difficilmente si può far senza di una guida. Ma in tutti gli altri casi non è troppo difficile cavarsela da sè stessi, purchè muniti di robuste calzature e provveduti alla partenza di buone carte topografiche e di un solido alpenstock o bastone ferrato.

Monti francesi. — Alpi. — Benchè la tradizione e le facilità del viaggio, siano per molti d'un buon peso nell'attrattiva eccezionale che le Alpi esercitano sui turisti di tutta Europa, bisogna convenire che una voga così duratura è pienamente giustificata dalle meraviglie innumerevoli racchiuse in queste montagne, dalla bellezza straordinaria e dalla maestosa grandiosità dei loro paesaggi.

Inoltre, per la loro stessa situazione e per lo spazio enorme che occupano sul continente, si capisce benissimo come le Alpi siano diventate il luogo di convegno di tutti gli escursionisti dei paesi vicini. I tedeschi ed i francesi però ci vanno ancora in piccolo numero, comparativamente agli inglesi, i quali sembrano aver conquistata la Svizzera fino dai tempi più antichi.

Da questo colossale ammasso di montagne che forma un caos di picchi e di abissi su tutta l'Europa centrale, le Alpi francesi si distaccano abbastanza nettamente sotto il lago di Ginevra per spiegarsi a ventaglio sui nostri dipartimenti di sud-est.

Il Monte Bianco, che fu per la prima volta superato da Saussure nel 1786, in una memorabile ascensione, non è soltanto la cima più alta di questa regione, ma anche il punto culminante di tutta la catena.

Dallo stretto altipiano che lo corona, all'altezza di 4810 metri, si può scoprire in una bella giornata da una parte fino al Mediterraneo, dall'altra fino alla Borgogna.

Dopo il Monte Bianco, il Pelvoux, il Monte Olan, il Viso, il

Nei monti. — La stazione dei Grands-Mulets al Monte Bianco.

Cenisio, il San Bernardo, il Monte Rosa, il Cervino costituiscono i picchi principali delle Alpi francesi da cui si precipitano, ingrossati dall'acqua di venti torrenti, l'Arve, il Varo, l'Isère e la Duranza.

Migliaja di turisti fanno e rifanno annualmente la magnifica escursione del Monte Bianco, a buon diritto celebre fra tutte. L'incantevole villaggio di Chamonix nella valle dell'Arve, è come il quartier generale dei viaggiatori e delle carovane. Bisogna sog-

giornarvi una settimana almeno se si vogliono esplorare attentamente tutti i bellissimi paraggi che lo circondano.

Del resto, la sola ascensione del Monte Bianco non esige meno di tre giorni. Bisogna notare che, essendo questa sempre penosissima e spesso pericolosa, non viene tentata che dai turisti più intrepidi. Molti di essi finiscono poi per fermarsi alla stazione dei Grands-Mulets, posta modestamente sur una rupe in mezzo ai ghiacci ed alle nevi.

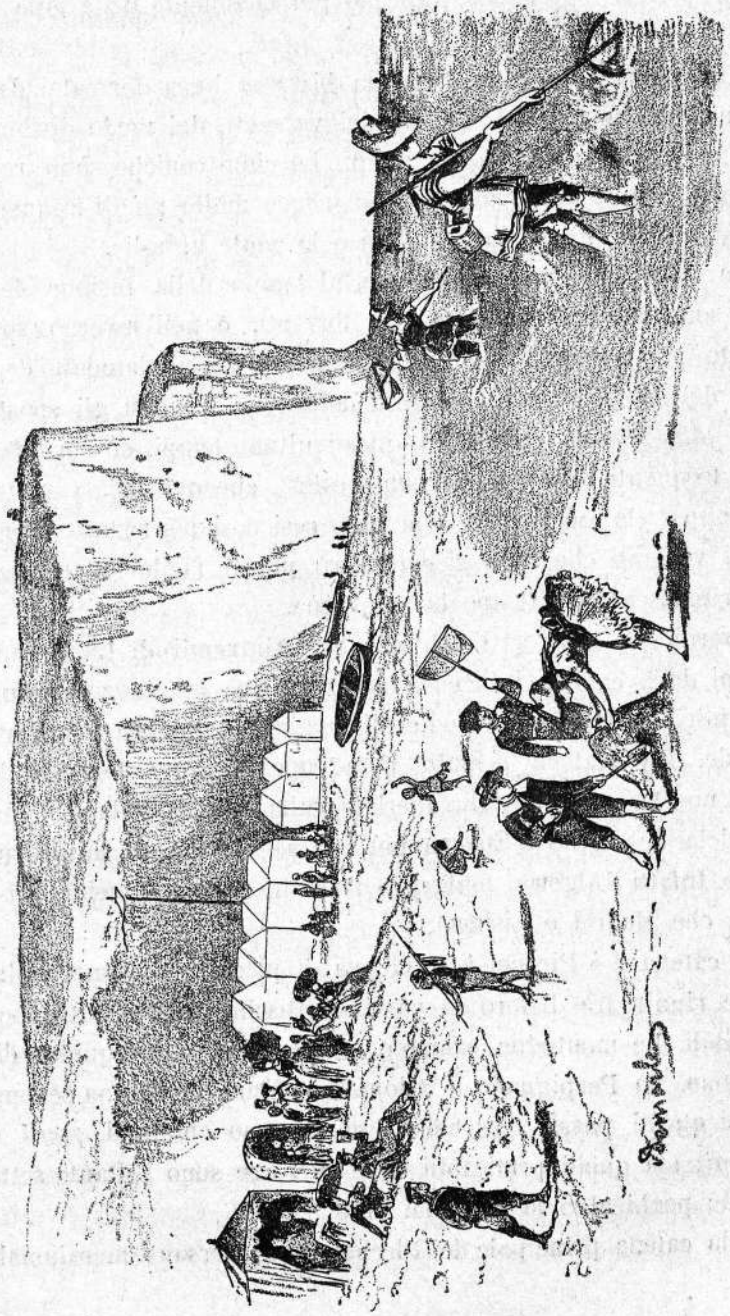
I più si limitano a fare le escursioni classiche molto attraenti del ghiacciajo dei Bossons, del Montanvert e della Mer de glace, ritornando dal Malpasso e dal Chapeau; o quelle del Brévent e della Flégère, da dove la massa imponente del Monte Bianco appare in tutto il suo splendore, colle sue aguglie e le sue cupole, co'suoi campi di neve e i suoi ghiacciai, co'suoi massi di pietra e le sue frane tormentate dalle acque dei torrenti.

Di solito i turisti che vanno a Chamonix prendono alla ferrovia un biglietto di viaggio circolare che permette loro di continuare le escursioni per un mese o due.

Di questi turisti, taluni, per la valle del Rodano, si dirigono al Monte San Bernardo, Zermatt, Gornergrat ed al Monte Rosa. Altri per la via di Louèche vanno al passo di Gemmi a fine di recarsi nel centro della Svizzera e visitare le grandiosità dell'Oberland bernese: Interlaken, il Grindelwald, il Grimsel e la Jungfrau. Altri in fine risalgono fino a Lucerna per esplorare le incantevoli rive del lago dei Quattro Cantoni, e compiere la famosa ascensione del Rigi od il pittoresco viaggio del San Gottardo.

Tutte queste escursioni sono molto da raccomandarsi. Per condurle a buon termine non c'è bisogno d'altro che d'un po' di coraggio, del bel tempo e del denaro.

In ogni punto della loro catena, le Alpi, costituite sopratutto da vaste masse granitiche, differiscono molto dai Pirenei. I loro picchi sono più acuti, più vicini, più irregolari, ma i colli larghi



ESCURSIONI E VIAGGI. — IN RIVA AL MARE.

e bassi che le uniscono si valicano più facilmente delle gole dei Pirenei.

Nulla poi è più svariato della bizzarra linea formata dalle sommità dei monti, del declivio dei versanti, del modo di denudazione insomma dei fianchi alpini. Le cime coniche sono relativamente molto rare, si mostrano invece molto più di frequente i ripidi pendii, gli stretti altipiani e le acute aguglie.

Le valli incassate e profonde, al tempo della fusione delle nevi, sono spesso devastate dai torrenti, e nell' inverno sono esposte alla caduta delle valanghe, ed agli scivolamenti degli strati del suolo. In molti distretti delle Alpi francesi gli spostamenti dei terreni mobili, in questi ultimi tempi, si sono fatti tanto frequenti e si sono talmente estesi, che quasi da per tutto oggi appare la roccia viva, e si sono resi così per sempre sterili alcuni versanti che forse si sarebbero potuti facilmente preservare rimboscando a tempo la montagna.

Pirenei. — Da Port-Vendres a San Giovanni di Luz, punti estremi della catena, i Pirenei misurano una lunghezza di quaranta miriametri su circa dodici di larghezza verso la loro parte centrale. Tale catena s' inalza come una barriera formidabile, come una grossa muraglia merlata sulla soglia della Spagna, isolandola dal resto d'Europa più che se vi fosse di mezzo un oceano. Infatti l'Algeria, malgrado il Mediterraneo, è meno divisa da noi che Madrid o Lisbona.

La catena dei Pirenei è tutta irta di picchi e di cime molto elevate, riunite fra di loro da passi strettissimi e quasi tutti poco accessibili. Le montagne calcaree offrono per solito questa disposizione. Da Perpignano a Bajona si contano circa una sessantina di questi passi, che nel paese vengono chiamati *porti* o *passaggi*; ma quelli praticabili dalle carrozze sono soltanto sette od otto; pochi altri lo sono dai muli.

Dalla catena principale dei Pirenei, i cui versanti meridionali

son molto più ripidi dei versanti volti al nord, si staccano quasi perpendicolarmente numerosi rami che si stendono verso la Francia e verso la Spagna. Questi pezzi staccati della catena separano valli profonde dove i fiumi ed i torrenti nascendo formano rapide correnti designate sotto il nome di *gaves*.

Il ramo principale è quello delle Corbières, che va a raggiungere le Cevenne, e fra le pittoresche valli che discendono da queste altezze, le più belle da vedersi e le più notevoli sono quelle dell'Ariège, della Garonna, d'Ossau e dell'Adour.

L'altezza media dei Pirenei è di 2700 metri, che è quanto dire circa cento metri sopra il limite delle nevi perpetue. I picchi più elevati, come il Posets, il Monte Perduto, la Maledetta, che sono sul versante meridionale, attirano in modo speciale i curiosi e i turisti; del resto anche il Canigou, il Pic du Midi, il Vignemale, hanno anch'essi i loro ammiratori.

Nei Pirenei francesi, le sorgenti termali e le cascate e i laghi sono molto più numerosi che nei versanti spagnuoli e godono pure una maggior rinomanza.

Nessun viaggiatore esplora queste montagne senza visitare il lago Gelato, la Breccia d'Orlando, che la leggenda vuole tagliata da un colpo della famosa Durindana, il Circo, la Cascata di Gavarnie, il Porto di Vénasque e la Valle del Giglio.

Ad onta delle loro moltissime bellezze naturali, i Pirenei non attirano come le Alpi tanti viaggiatori e turisti da tutte le parti del mondo.

Trovano invece ammiratori nella folla dei ricchi oziosi e dei bagnanti, che ogni anno trasportano i loro malanni e la loro noja nelle stazioni tanto reputate di Luchon, di Cauterets, di San Salvatore, di Bagnères, di Barèges, delle Acque Buone e delle Acque Calde, e in molte altre nelle quali la temperatura e la variabile quantità di minerale delle sorgenti permette di utilizzarle vantaggiosamente in gran numero di malattie.

I turisti dei Pirenei mancano in generale d'entusiasmo e di quell'intenso desiderio, qualche volta inconsiderato, che rende talora temerari gli esploratori delle Alpi. Nelle ascensioni dei Pirenei gli escursionisti vanno con cautela, e non si avventurano ad attraversare i ghiacciai o ad arrampicarsi sui picchi scoscesi.

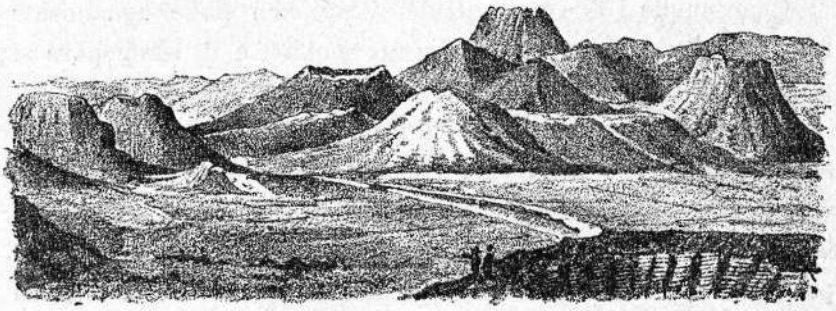
Le ondulazioni del suolo son quasi nulle e non occorrono prodigi di ginnastica; si preferisce invece, e non a torto, evitare l'ostacolo piuttosto che esporsi a rompersi il collo.

Monti dell'Alvernia. — Fino ad oggi sono soltanto le città termali, che procurano alle attraenti regioni dell'Alvernia il più gran numero di visitatori. Infatti, per avere a propria disposizione tutti i mezzi che permettono d'esplorare un paese di montagna senza troppa fatica, bisogna fermarsi a Royat, al Mont-Dore, o alla Bourboule; la maggior parte degli altri luoghi, anche i meglio situati, sgraziatamente non possono ancora offrire ai turisti tutti i comodi che oggi si esigono.

Ad ogni modo, è una regione curiosa e bellissima quella degli altipiani centrali della Francia, tutti irti di coni vulcanici e solcati da valli verdeggianti e sommamente pittoresche. Non possiede i picchi inaccessibili, nè quei deserti di neve e di ghiaccio o quelle grandiose prospettive che colpiscono e meravigliano il viaggiatore nelle Alpi e nei Pirenei; ma ha montagne a dolci declivii, crateri ancora spalancati, ammassi di ceneri e di scorie che si crederebbero cadute il giorno prima, vaste strisce di lava che sembrano appena raffreddate. In mezzo a questo aspetto eruttivo, tanto più temuto quanto più lungamente taciturno, si vedono qua e là burroni profondi, foreste di abeti e di faggi, gole dai fianchi scoscesi nelle quali rumoreggiano torrenti, deliziosi vallette e praterie attraversate da fiumicelli.

È nel cuor dell'estate, da giugno a settembre, che bisogna visitare quest'incantevole paese. Si va a vedere da Royat o da Clermont il Puy-de-Dôme e la catena notevole dei vulcani spenti:

il Pariou col suo doppio cratere, il Nid de la Poule e il Sarcouy; le lave della Nugère che forniscono la pietra di Volvic, la gola aperta dei due crateri di Lassolas e della Vache. Dal Mont-Dore è bello fare l'ascensione del picco Sancy, il più alto della Francia centrale, e poi discendere nella regione dei laghi, il più bizzarro dei quali è il Pavin, che riempie colle sue acque profonde il largo imbuto d'un vulcano.



Nei monti. — La catena dei piccin in Alvernia.

Per formarsi un concetto più esatto delle montagne dell'Alvernia, questa prima escursione non è ancora sufficiente, e il turista, se vuole arrampicarsi sul Plomb, sul Puy-de-Griou, sull'Uomo di pietra e sul Puy-Mary, sarà bene che prenda stanza nel centro del Cantal a Vic-sur-Cère, o a Lioran. In questa amena contrada tutto è degno d'esser veduto, persino i luoghi desolati che s'incontrano andando al mezzogiorno nelle Cevenne, persino gli aridi altipiani delle Causses, divisi verticalmente da solcature, dall'alto delle quali si odono muggire in fondo le acque dei torrenti, a quattro o cinquecento metri.

Vosgi. — I Vosgi sono le montagne francesi più belle da percorrere, forse le più ricche, e presentano altri terreni ed altri paesaggi. Alle rocce primitive, alle pietre rosse che li costituiscono essi devono un aspetto particolare, diverso da quello delle altre catene; i loro fianchi panciuti, le loro cime ottuse, hanno

suggerito il nome di *palloni* col quale vengono indicate le vette più elevate.

Durante la bella stagione, numerosi turisti vengono da tutte le parti a inerpicarsi, del resto senza fatica, sul pallone di Guebwiller, sull' Honeck ,e sul pallone d' Alsazia, ovvero a fermarsi qualche giorno nell'incantevole Gérardmer, centro principale delle escursioni nella montagna.

Quantunque i due versanti dei Vosgi non siano egualmente franati dalle piogge, e differiscano molto fra di essi, pure si presentano quasi da per tutto sotto un piacevole aspetto.

Dalla parte francese, sui dolci pendii che si svolgono alla loro base, si trova ancora la vite, poi succedono i folti boschi di castagni, che a loro volta più in alto cedono il posto agli abeti ed ai faggi; finalmente sulle vette, quasi tutte fertili, verdeggiano i pascoli o maturano le messi rigogliose. Qua e là un ruscello si frange in una cascata, in fondo un lago riflette nelle sue limpide acque i boschi che lo circondano e sul davanti della scena una rupe dai fianchi ripidi, coronata da una ruina feudale, aggiunge una nota pittoresca, completando e rendendo poetico il quadro di questa natura feconda.

Flora alpina. — Gran numero di turisti che percorrono le montagne, non si accontentano d'ammirare le piante che fioriscono alle varie altezze, e che sono tanto diverse da quelle delle valli e delle pianure. I botanici appassionati cercano e raccolgono tali piante, le studiano, ne compongono amorosamente una collezione, eccitati come tutti gli spiriti delicati dalla scoperta e dal possesso di ciò che è bello e raro.

Nell'estate, su tutte le nostre montagne è facile raccogliere i fiori più notevoli della zona alpina. Dopo i mille metri d'altezza, le *genziane*, gli *anemoni delle Alpi*, le *campanule*, i *ranuncoli*, gli *aconiti*, speciali a queste alti regioni, si trovano, per così dire, ad ogni passo nelle folte erbe dei pascoli.

Sulle rocce abbondano le *silene*, le *sassifraghe*, le *sedum* dagli svariati colori; nei freschi boschi, le *dentarie*, le *driadi*, le *actee*, le *orchidee*, e fra i muschi, sotto gli abeti, i bizzarri *licopodii*.

Tutte queste piante, e molte altre, abbondano sugli alti burroni e sugli alti tappeti dell'Alvernia e dei Vosgi; ma il bello è di raggiungere nei Pirenei e nelle Alpi la zona dei *rododendri* per scoprire, sul limite stesso delle nevi, le delicate *soldanelle*, le piccole *swerties*, e sopratutto la stupenda stella dei ghiacciai, tutta coperta di lana bianca, il poetico *edelweiss*, che i turisti svizzeri vanno orgogliosi di portare: i giovanotti sul cappello, le fanciulle sul corsetto.

STAZIONI TERMALI E CITTÀ DI GIUOCO.

La vita negli stabilimenti. — La cura termale. — Non è solo sulle montagne e al mare che, in famiglie e tribù, va oggi la brava gente a passare le vacanze.

Le stazioni termali rinomate attirano molta gente, i veri ammalati trascinano gli amici in compagnia, questi a lor volta tirano seco la folla dei disoccupati, i quali non sanno nè dove nè come spendere le lunghe ore d'ozio.

Ora non si va più a chiedere alle acque soltanto la guarigione d'un' infermità fisica. Bisogna che in esse si trovi anche il rimedio a quelle penose malattie morali generate, come molte altre, dalla dura condizione della vita all'epoca nostra, dallo scoraggiamento, dalla noja, dal disgusto, dallo snervamento, dall'ipocondria.

E val meglio, insomma, anche dal punto di vista del successo, andare alle acque nel solo scopo di trovarvi una distrazione, che a combattervi una bronchite ostinata, una serpigine, un reumatismo, spesso così difficili da vincere.

Una cura termale di tre settimane, quando è fatta regolarmente, assomiglia pochissimo ad una partita di piacere. Se la stazione termale gode di una discreta riputazione, gli ammalati affluiscono, e spesse volte è allo spuntar dell'alba, verso le quattro del mattino, che sono costretti a saltare dal letto per andare a tuffarsi in una vasca sempre assediata in tutte le ore del giorno.

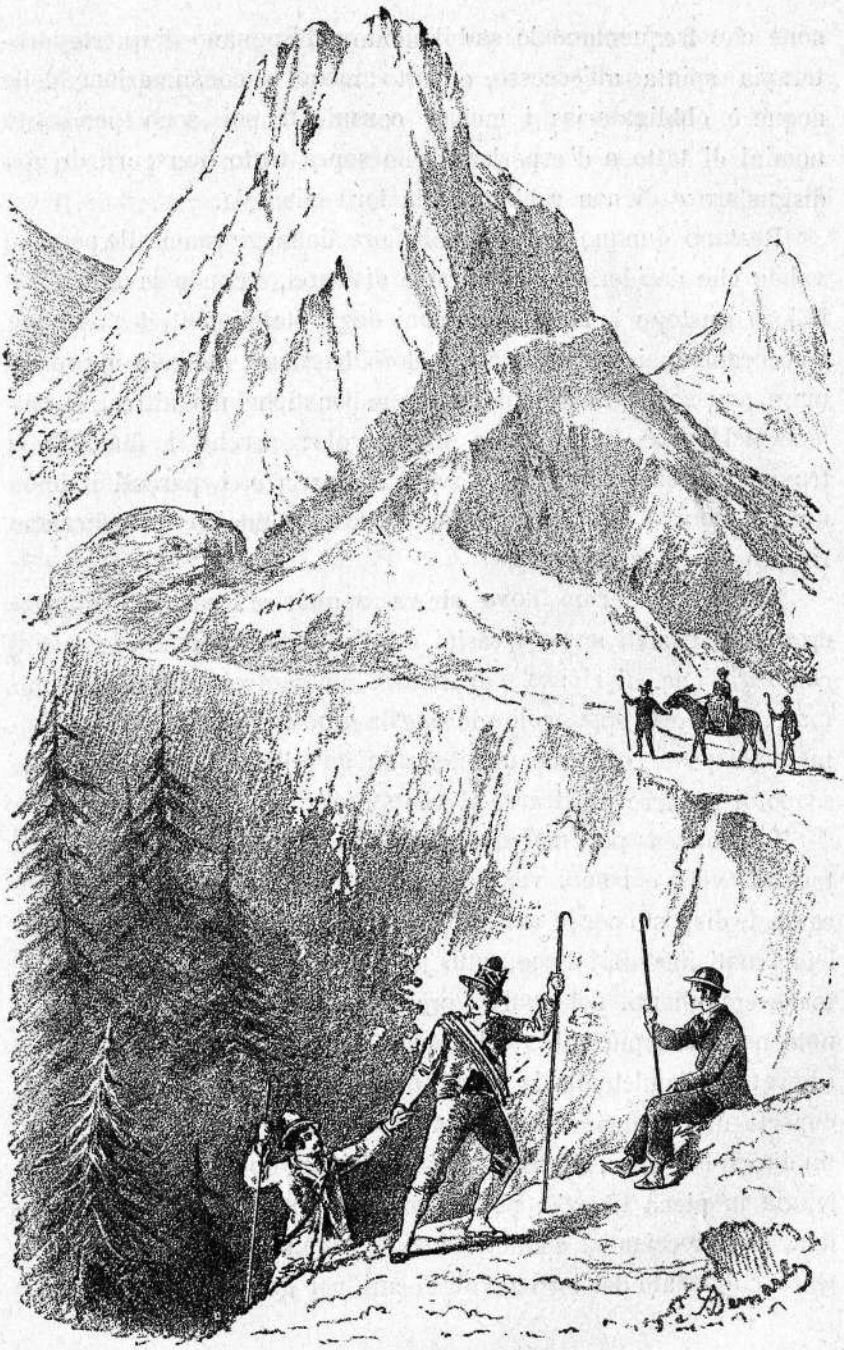
La doccia in pioggia.

Una volta preso il bagno, veramente si potrebbe avvolgersi in una calda coperta e farsi ricondurre all'albergo per riprendere il sonno interrotto. Ma questa immersione mattutina non è che una prima prova: non bisogna dimenticare, alle otto, di recarsi alla fonte e trangugiare un primo bicchiere d'acqua tiepida e nauseabonda al quale farà d'uopo aggiungerne alcuni altri che funzioneranno come aperitivo, in attesa della colazione.

Quando poi la digestione è fatta, per occupare bene la giornata bisognerà sottoporsi alle applicazioni dell'acqua termale sotto tutte le forme: in vapore, in nebbia, in pioggia, in cascata, in getto, a secchie, e secondo le prescrizioni del medico bisognerà metodicamente aspirarla, assorbirla, inalarla, farne gargarismi, injezioni, polverizzazioni, riceverla a torrenti sul corpo dalla testa ai piedi, introdurla, insomma, farla penetrare nell'organismo da tutti i pori!

Oh no! non è sempre piacevole attenersi a queste pratiche, e allorchè non si sente un notevole miglioramento, non è raro che producano un'enorme fatica e qualche volta persino più gravi inconvenienti.

Distrazioni e passeggiate. — Fortunatamente, non tutte le per-



ESCURSIONI E VIAGGI. — NEI MONTI.

sone che frequentano lo stabilimento abbisognano di questa idroterapia spinta all'eccesso, e tanto meno la consumazione delle acque è obbligatoria; i medici consulenti poi sono per solito uomini di tatto e d'esperienza che sopra tutto han cura di non disgustare e di non rabbuffare la loro clientela.

Restano dunque ancora molte ore della giornata alle persone valide che desiderano divertirsi e distrarsi, secondo la loro età e il loro gusto, e le amministrazioni degli stabilimenti termali non trascurano mai nulla perchè i loro bagnanti abbiano a proclamare non solo l'efficacia delle acque benefiche, ma altresì la bellezza del paese, la posizione incantevole; perchè i fanciulli vi trovino la loro libertà, i giovani l'allegria e i parenti il buon umore; perchè nessuno, in una parola, s'annoi e tutti facciano ritorno l'anno venturo.

Vicino alle terme dove si va a guarire, vengono dunque eretti con grandi spese i casini dove si va a divertirsi, le sale di conversazione, di riposo e di lettura, le biblioteche, le sale per fumare, le sale di spettacoli e le sale da giuoco; e tutto è ammirabilmente disposto, ornato e mobiliato in quegli eleganti edifici, nello scopo di sedurre e attrarre il visitatore.

Non manca poi mai un parco che all'intorno svolga i suoi tortuosi viali e i suoi verdi tappeti. E questo parco è ingegnosamente disposto per le attraenti riunioni, per i dolci colloqui e per i fortunati incontri! Ecco, sotto le grandi piante, il chiosco dalle tende smaglianti, nel quale l'orchestra sospira le sue languide note nelle ore più calde del giorno. Laggiù nella radura ci sono i burattini, il pulcinella, la felicità dei fanciulli; qui sopra un masso coperto di rododendri, a due passi dal ruscelletto che bisbiglia, un luogo delizioso, lontano dai passeggianti, dove si ride e si cicaleggia in piena libertà; poi, in fondo a tutto, proprio sulla collina, si intrecciano i sentieri cinti di carpini e formano un labirinto col dedalo dei loro avvolgimenti, nei quali tanto facilmente

si smarriscono le giovinette. Bisogna infatti essere giovani per amare di perdersi nel labirinto; e quelli che non lo sono più o che non lo possono più essere, preferiscono emozioni più forti di quelle procurate da questi scherzi innocenti.

Rosi dalla passione del giuoco, certi sventurati non lasciano più il circolo dove gira la rollina, dove colle carte piovono sul tappeto verde i luigi. Questa gente si diverte? Forse, se è divertimento il procurarsi la febbre, se è un piacere l'abbrutire il proprio pensiero con chimeriche combinazioni, se è una gioja, in fin dei conti, l'essere vittima di un inganno e di una incessante disdetta e il sentire il proprio borsello suonar a vuoto.

L'inalazione.

Ma per le persone attive, istruite o delicate, vi sono ben altre ricreazioni che ai nostri giorni sono molto in voga in tutte le città termali.

Son queste le escursioni, le passeggiate nei dintorni, le visite alle rovine dei castelli, le traversate delle foreste, le ascensioni delle montagne vicine.

Per queste spedizioni salubri ed interessanti, tutti i mezzi di locomozione sono messi a disposizione dei bagnanti: asinelli grandi e piccoli, cavalli e muli, carrozze di vimini o landò quando la via è carrozzabile.

A questi diversi mezzi il vero turista deve sempre preferire la marcia a piedi, che lascia libera la mente e il corpo, che permette di esplorar tutto, di veder tutto, di soddisfare ogni fantasia, di far parte infine delle proprie impressioni a qualche allegro compagno!

Stazioni invernali. — Precisamente come le reputate stazioni termali, nei bei giorni dell'estate, sono frequentate da un pubblico speciale di disoccupati e di ammalati, anche le eleganti città invernali sulle rive del Mediterraneo attirano pure nella fredda stagione una parte notevole di egual clientela.

Sulle spiagge soleggiate, i favoriti della fortuna vanno a cercare la salute che non possiedono sempre. Minacciati dalla tisi proprio nel fior della giovinezza, resi fiacchi dalla clorosi o consumati prematuramente da un eccessivo dispendio nervoso, i malaticci affluiscono sopratutto nei luoghi più riparati del littorale.

Secondo che sono più o meno impressionabili alla brezza marina, si stabiliscono a Mentone, a Ventimiglia, a Bordighera nel golfo di Genova; a Hyères, a Cannes, a Nizza, ai piedi delle montagne dei Maures e dei declivii dell'Esterel.

Fra i ricchi oziosi d'Europa che si danno annualmente convegno in questi paesi, si contano numerose famiglie d'inglesi e russi che vengono a installarsi dispendiosamente nelle ville superbe dei dintorni di Nizza, d'Antibo, o nei sontuosi alberghi costrutti su tutta la costa di Cannes, dalla Napoule al golfo Jouan.

Là passano la fredda stagione, passeggiando sotto le palme, al riparo dal vento e dalla brezza, nei parchi e nei giardini sempre fioriti. Vanno nei luoghi di ritrovo e fanno visite; prendono parte, con ardore veramente britannico, ai diversi giuochi dello sport; accorrono alle feste di Cannes, partecipano al carnevale di Nizza, si dirigono sopratutto — e con qual febbre! — al casino di giuoco di Monte Carlo!

Ma qui non è più il sole raggiante che si cerca, qui non è più un'aria imbalsamata che si respira, una natura incantevole che si desidera contemplare.

Su questa infuocata roccia di Monaco l'atroce passione del giuoco arde tutti i cuori, attira tutti gli sguardi, accende tutte le cupidigie.

Si giuoca, si perde, si piange, si infuria, si dispera. In un'ora questo luogo maledetto, fa scontare — fors'anco giustamente — tutta la felicità che si può aver gustata per alcuni anni in quella terra incantevole.

È l'inferno di quel paradiso.

CACCIA.

L'ARTE DELLA CACCIA E I CACCIATORI.

Gran caccia o caccia a cavallo. — La caccia fu praticata in tutti i tempi dall'uomo e tanto più assiduamente quanto più il bisogno lo costringeva a procurarsi il nutrimento quotidiano. Ai nostri giorni essa è rimasta ancora, non solo come il più naturale ed igienico degli esercizii corporali, ma è anche diventata un piacere dei più apprezzati in certe condizioni, per esempio quando un ricco amatore, o un cacciatore emerito, si compiace di invitare a caccia come ad una festa la scelta società.

Per dir vero, i nostri cacciatori sono troppo numerosi oggi in Francia, e i dispendiosi piaceri della gran caccia a cavallo sono ben lungi dall'essere alla portata di tutti.

Infatti perchè questa esclusiva occupazione dei castellani riesca veramente attraente, occorre un personale numeroso, una muta, nonchè cavalli bene ammaestrati, uno sciame di garzoni, di bracchieri, di capicaccia in livrea, gallonati ed equipaggiati come per una spedizione guerresca.

Sono giuochi principeschi, divertimenti da ricchi proprietari o da milionari, effettuabili soltanto da pochi, e impossibili del tutto alle mediocri fortune.

La potente attrattiva di una riunione mondana, il prestigio di rumorosi preparativi, il diletto di una passeggiata a cavallo, tutto insomma contribuisce ad aumentare l'emozione che procura

sempre il divertimento della caccia; ma queste impressioni molteplici e variate convengono solo a quel pubblico ristretto e tutt'affatto speciale che si è abituato a sentirle per abitudine o per gusto.

Senza dubbio è un'impagabile emozione quella di trovarsi di buon mattino con allegri compagni al ritrovo di caccia, nella radura di un bosco incorniciata da alte piante che l'autunno ha spogliato, od al crocivio dal quale partono immensi viali che si internano nella foresta nebbiosa.

È davvero uno spettacolo attraente vedere là, irrequieta e impaziente d'agire, la muta disposta in coppie, e trattenuta a mala pena dal rumore delle fruste e dai gridi dei valletti, mentre i bracchieri, tutti bagnati di rugiada, tornano dall'aver battuto il bosco, e decidono col capo della comitiva da qual punto si deve cominciare l'attacco e su qual pista bisogna camminare.

È pure una soddisfazione intensa quella di ricevere i propri invitati ed amici man mano ch'essi sboccano dai viali vicini, gli uomini in uniforme e montati su irrequieti e leggieri cavalli, le giovani strette elegantemente nelle loro amazzoni o negligentemente sdrajate nelle calèches o nei breaks, dove sfoggiano le loro seducenti telette.

Che bella giornata poi, se la cacciatrice della quale si seguono tutti i passi, non conoscendo più la via attraverso gli intricati viali, vi prega di tender un momento l'orecchio ai lontani abbajamenti dei cani, agli echi risonanti delle fanfare!

Allora non sono più le semplici emozioni della caccia che si provano. Che importa se non s'arriverà in tempo all'allalì che suona! Le dolci promesse nella solitudine del bosco hanno ben altre attrattive!

Statistica della caccia a cavallo in Francia. — Calcolando la quantità considerevole di grossa selvaggina, che nella stagione della caccia vien mandata sui nostri mercati, si sarebbe tentati

di credere, non solo che la Francia sia ancora molto ricca di cervi, caprioli e di cinghiali, ma che anche il numero della gente fortunata che può darsi a queste caccie fruttuose sia molto rilevante.

Tuttavia non è così, poichè è dall'estero, dalla Germania sopratutto, che ci vengono spediti, insieme a molti fagiani e lepri, quei bei capi di selvaggina che nell'inverno vediamo appesi alle porte dei venditori di commestibili.

Secondo le statistiche riputate più esatte, in Francia non si contano che circa 450 mute di cani ammaestrati alla caccia della grossa selvaggina. Queste mute comprendono in tutto 9000 cani condotti da un personale di 720 bracchieri o garzoni, con 800 cavalli, e sono inoltre ripartite molto inegualmente fra le diverse divisioni territoriali.

Infatti, mentre la maggior parte dei nostri dipartimenti non possiedono che due o tre equipaggi da caccia, veramente completi, la Vienne sola può metterne regolarmente in campagna trentadue; la Vandea ventiquattro, la Gironda venti, l'Alta Saona, la Nièvre, la Costa d'Oro, diciassette o diciotto ciascuna.

E quali sono in media i risultati prodotti ogni anno da queste grandi spedizioni cinegetiche? Su tutta l'estensione del territorio il numero dei capi catturati è di 711 cervi, 1317 caprioli, 1956 cinghiali, e più di 3000 lepri, a cui bisogna aggiungere circa 1500 volpi e 600 lupi.

Queste cifre sembrano dare, a prima vista, un' alta idea dell'intrepidezza dei nostri cacciatori e dell'abbondanza di selvaggina nelle nostre provincie. Ma la maggior parte dei caprioli e tutti i cervi presi sono allevati e nutriti — come si fa coi montoni — nei parchi o nei luoghi riservati. Così sono quasi sempre divisi fra i cacciatori e non contano che pochissimo nell'alimentazione pubblica.

Forse i cinghiali che si uccidono in gran numero nei nostri

dipartimenti dell'est son messi in vendita più di frequente. Tuttavia noi ne riceviamo ben molti di più dalla Prussia renana e dalla Foresta Nera.

Per altro sarebbe facilissimo ripopolare le nostre brughiere e i nostri boschi di selvaggina d'ogni genere.

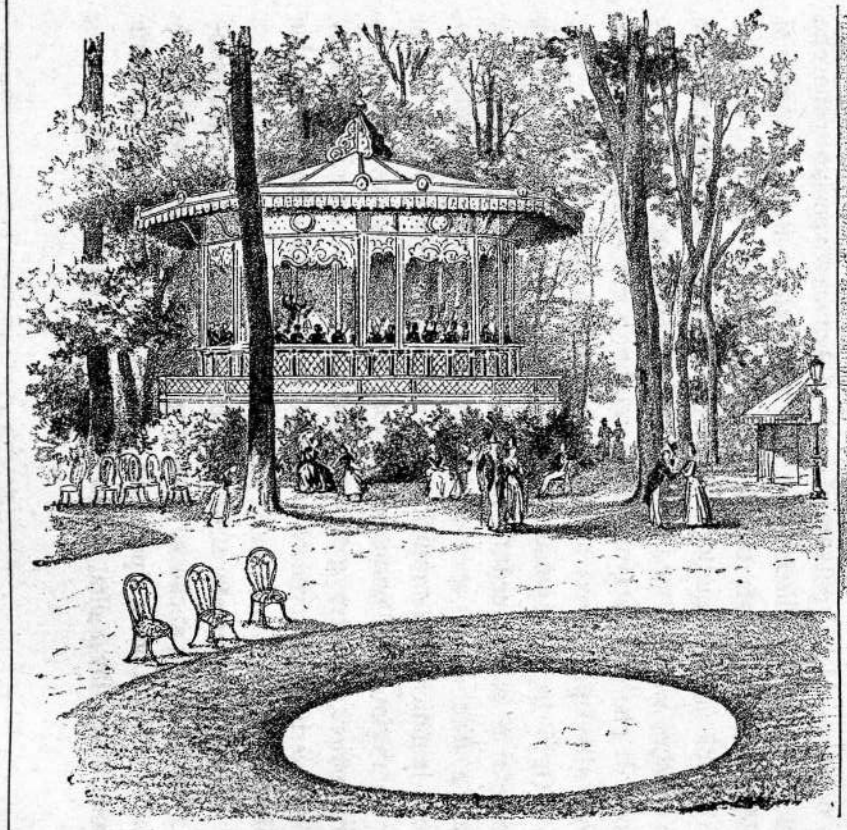
Caccia a tiro. — Da molto tempo, come abbiamo veduto, le grandi caccie non sono possibili che ai ricchi proprietarii. Tra poco accadrà lo stesso colla caccia a tiro, già tanto difficile. Eppure una delle più salutari occupazioni, dei più bei divertimenti della vita rurale è appunto quello di andare a perlustrare le siepi e le pianure secondo il capriccio della fantasia, accompagnati da un buon cane e col fucile in mano.

Quando suona l'ora dell'apertura della caccia, che gioja si prova, in una bella mattina di settembre, a staccare il fucile dalla cappa del camino, e ad aprire la porta al superbo pointer che geme d'impazienza nel canile, indi darsi alla campagna!

Al primo campo che si para innanzi, il bravo cane, colla coda tremante ed il naso in aria, non ha appena fiutato il terreno che parte a testa alta sopra qualche traccia. Va, torna, descrive grandi circoli sotto l'attento occhio del cacciatore, il quale osserva le sue movenze, lo richiama se si allontana troppo, lo sgrida vivamente se per inesperienza o storditezza segue la pista d'un topo o di una lodola.

Ma non va in lungo che il cane trova qualche cosa. Dopo una brusca fermata, col collo teso e cogli occhi lucenti, passo passo e senza rumore, esso cammina seguíto da vicino dal suo padrone che col fucile armato e il dito sul grilletto si tien pronto a far fuoco.

Evidentemente la traccia seguíta è buona e qualche bestia pelosa o pennuta è passata di là. Quale? Una lepre, senza dubbio. Lo si sospetta ai movimenti affatto particolari del cane, alle folte macchie di rovi di cui è coperto il suolo in quel luogo, e



ESCURSIONI E VIAGGI. — LA VITA ALLE ACQUE. — IL PARCO. — LA FONTE.

se la selvaggina ha lasciato il covo di primo mattino non può essere molto lontana.

Una lepre! Bel principio per una giornata di caccia! Bisogna badare a non mancarla. E a palmo a palmo il cacciatore spia i cespugli, entra nei campicelli di patate, si avanza cautamente sulle orme del suo pointer, che ad un tratto si arresta immobile e come inchiodato sul posto, al piede d'una collina coperta di felci e di ginestre.

Attenti! per non dar ragione al proverbio che la lepre nel cespuglio non è ancora cotta.

Ma improvvisamente una bestia rossa si slancia fuori dalle erbe secche dove stava rannicchiata, e fugge rapidamente col rumore d'un razzo. Pim! pam! due colpi di fucile si succedono e nel fumo della polvere si vede il bravo e vecchio cane che afferra a gola aperta la sfortunata lepre, che colle due cariche di piombo nel fianco fa manicotto.

Non è ancora molto lontano il tempo in cui il più modesto cacciatore cominciava in questo modo la sua giornata d'apertura, dopo di che gli restavano nel pomeriggio molte ore per aggiungere alla lepre uccisa alcune pernici e qualche quaglia.

Oggi troppo spesso si torna da una spedizione cinegetica come si è partiti, seduti sul bulgaro, come dicono i giocatori, vale a dire senza aver guadagnato nè perduto, non contando però la fatica e la munizione.

In ragione del numero sempre crescente di cacciatori e di bracconieri, la selvaggina è necessariamente divenuta più rara, e se nessuno provvederà alla sua conservazione con energiche misure, la caccia non sarà più altro che una fatica inutile.

Igiene del cacciatore. — Qualunque sia il paese dove il cacciatore si trova, anche se fosse il più abbondante di selvaggina, è difficile ch'egli possa riportare a termine di giornata la sua carniera piena senza far molta strada e senza aver alquanto affaticato.

Dopo tutto, è un piacere di più, e i veri amatori preferiscono le eventualità di una caccia in piena campagna, alle facili carneficine che si possono compiere nei territorii riservati.

Il cacciatore appassionato non schiva le fatiche e, punto dall'amor proprio, si lascia trascinare fino a che le forze glielo permettono, sulle traccie della selvaggina che ha scovato.

Per resistere allo strapazzo bisogna che il cacciatore osservi una igiene speciale, che sarà la salvaguardia del suo coraggio e della sua salute.

Vestito di un abito leggiero, largo e comodo, ma di un tessuto che mantiene il calore per impedire il subito raffreddamento del corpo in sudore, egli dovrà calzare forti stivali a doppia suola, abbastanza morbidi però per non offendere in alcun modo il piede gonfiato da una marcia prolungata.

Per cacciare in pianura nelle belle giornate, il cappello di paglia a larghe tese sarebbe certamente la conciatura più igienica. Ha per altro l'inconveniente di dar troppo presa al vento, ragione per la quale molti cacciatori preferiscono il caschetto a visiera od il feltro leggiero.

La bevanda per eccellenza per combattere la sete ed economizzare le forze, è l'infusione di caffè mista ad acqua. È altresì raccomandabile come particolare tonico e dissetante un miscuglio di punch e siroppo di ribes, di cui si versano due o tre cucchiai in una tazza d'acqua fresca quando si ha il piacere di far sosta presso una sorgente o sulle rive di un ruscello.

Finalmente il cacciatore non deve trascurare di munirsi di una farmacia tascabile o almeno d'una bottiglia di alcali volatile. Il morso di una vipera può cagionare la morte di un uomo o quella di un cane, quando il veleno versato nella piaga non vien subito distrutto da un caustico, e in tal caso toccando la piaga con ammoniaca pura, di cui quindi si bevono otto o dieci gocce in un bicchier d'acqua, si può prevenire ogni conseguenza funesta.

CORREDO DEL CACCIATORE.

Il fucile da caccia. — La buona o cattiva fortuna del cacciatore dipendono molto, come si capisce, dalla sua abilità e dal fucile di cui si munisce.

Con un'arme scadente il più esperto cacciatore riesce spesso maldestro; qualche volta anzi si trova impacciato con un buon fucile, che non abbia mai maneggiato o che non sia proporzionato alla sua statura.

Scegliendo un'arme di caccia non bisogna dunque badare soltanto se le canne sono ben fuse, esattamente calibrate e perfettamente saldate l'una all'altra. Non è nemmeno tanto necessario di provarne la resistenza e misurarne la portata, poichè questi saggi vengono fatti preventivamente sotto il controllo dello Stato, ed i fabbricatori hanno l'obbligo di marchiare i loro fucili con un punzone prima di metterli in commercio.

L'importante è di scegliere un'arme comoda e facile da maneggiarsi, portatile senza fatica e tale che appena messa alla guancia permetta al tiratore di trovare subito il punto di mira.

Bisogna pure aver attenzione alle piastre, che devono armarsi facilmente, senza troppo rilassamento, producendo un suono chiaro e secco; bisogna che esse tengano bene alla tacca di sicurezza, che cadano fortemente, non al minimo contatto, ma sotto la pressione del dito sul grilletto.

In generale tutte le armi da caccia dello stesso calibro e della stessa lunghezza hanno press'a poco la stessa portata. A trenta o trentacinque passi un buon fucile ordinario del calibro 16 sparge la sua carica in un raggio di 60 centimetri intorno al punto mirato; ma questo scartamento varia secondo che nel fucile la cartuccia, la polvere e il piombo sono più o meno compressi.

Sotto quest' aspetto l'antico fucile a bacchetta, di cui si servono ancora i vecchi cacciatori, presentava alcuni vantaggi, e bisogna convenirne. Con un po' d'abitudine, e secondo che lo si caricava in una maniera o nell'altra, era facile ottenere con una certa precisione risultati diversi. Ma l'inconveniente di portare con sè l'ingombro delle munizioni e la noja di ricaricare l'arme dopo ogni colpo tirato, dovevano necessariamente far desiderare la semplificazione ed il perfezionamento del fucile da caccia.

Nelle armi di nuovo sistema le cartucce preparate in anticipazione sono rapidamente introdotte dalla culatta nelle canne del fucile; ma mentre nelle prime armi che subirono questa modificazione le canne restavano al posto e la sola culatta era mobile, nei fucili oggi definitivamente adottati sono le canne che si spostano e oscillano davanti alla culatta solidamente connessa al fusto.

Così furono successivamente inventati i fucili Robert, Pauly, Pottet, Perrin-Lepage, la cui culatta girava e si apriva ingegnosamente in diversi modi; quindi le armi a bilico ancora più pratiche di Beringer, Edouard, Lefaucheux, differenti sopratutto per il meccanismo della leva che permette di rovesciare la canna e riadattarla sulla culatta.

Il fucile Lefaucheux fu subito il preferito dalla gran maggioranza dei cacciatori, e finalmente, dopo una serie d'incessanti perfezionamenti, divenne un'arme veramente superiore.

Nelle mani degli armajuoli inglesi e americani la leva del sistema a bilico, un po' pesante da principio e posta sotto le canne, si è subito trasformata in un doppio o triplo catenaccio, il *top lever*, la cui chiave, poco voluminosa, funziona sul collo del calcio, posteriormente ai due cani, e le canne, specialmente forate a tale intento, vennero disposte in modo da portare il piombo in modo affatto diverso.

Infatti, mentre la canna dritta è semplicemente fabbricata

per il tiro ordinario, la canna sinistra è inugualmente calibrata o rigata in tutta la sua lunghezza per concentrare il piombo, tenerlo compatto e slanciarlo con tutta la sua forza di penetrazione ad una maggiore distanza.

Secondo il modo di trapanazione che hanno subito queste canne a lunga portata, sono designate sotto il nome di *choke bored* o *choke americano*. Esse permettono al cacciatore che scarica il secondo colpo della sua arme, di colpire quasi con cer-

Fucile Lefaucheux.

tezza alla distanza di 50 o 60 metri il capo di selvaggina che non è caduto al primo colpo.

In generale, in ogni fucile a bilico *top lever* e *choke bored*, a questi perfezionamenti si uniscono alcuni altri vantaggi.

Invece delle pericolose cartucce a spilla, ancora impiegate coi vecchi fucili Lefaucheux, nei nuovi modelli non si fa più uso che di cartucce a percussione centrale, in cui la capsula corrisponde al centro della parte posteriore.

Inoltre sono provveduti di un estrattore automatico che nel movimento di bilico leva alla canna la cartuccia consumata, e vengono completati da piastre rimontantisi, i cani delle quali si inalzano pure automaticamente, dopo ogni colpo, alla tacca di sicurezza. In una parola, sono armi eccellenti che devono compir prodigi nelle mani di un abile tiratore.

Munizioni. — Invece dei nojosissimi impedimenti di cui il cacciatore doveva caricarsi un tempo, colla probabilità qualche

volta di dimenticare gli stoppacci, le cariche di piombo, la fiaschetta della polvere o le capsule, oggi mettendosi in campagna basta che egli porti con sè alcune cartucce per esser preparato ad ogni evento.

Le cartucce saranno collocate nelle taschette di una cintura o di una borsa speciale, e bisogna che queste cartucce non siano uniformemente caricate di pallini d'ugual numero.

Il caso può molto in una caccia. Spesso cercando la lepre si trovano i perniciotti, ed il fucile a bilico ha l'incontestabile vantaggio di permettere al cacciatore di caricare immediatamente le sue cartucce secondo la selvaggina che incontra.

In generale si tira alla lepre e all'anitra selvatica con piombo n. 4, al fagiano ed alle vecchie pernici col 5 ed il 6, ai tordi ed ai beccaccini col 6 ed il 10, alle lodole e agli uccellini coll'11 ed il 12.

Il grosso piombo dei numeri 3 e 2 è riservato alla grande selvaggina a pelo o a penna, e quindi, a più forte ragione, anche i pallini da capretto graduati dal n. 1 al triplo zero.

Cacciando bisogna finalmente ricordarsi che la portata del piombo aumenta notevolmente colle dimensioni dei pallini, e che perciò col piombo n. 4 è possibile colpire a cento metri un capo che sarebbe sfuggito a ottanta metri con piombo n. 8.

IL CANE DA CACCIA.

Il cane da ferma. — Un buon cane non è solo l'ausiliario indispensabile del cacciatore, ma anche il suo fedele compagno, perciò, se il padrone vuole ottenere dall'intelligente animale tutto quello che gli può dare, deve trattarlo da camerata più che da schiavo.

Sono numerose le razze canine che con un sufficiente eser-

cizio acquistano l'abitudine di cacciare. Ma le sole varietà che forniscono soggetti veramente stimati sono i bracchi e i pointer a pelo raso e più o meno macchiati di nero o di fulvo; gli spagnuoli dal lungo pelo setoso, i grifoni e barboni irti o ricciuti come cani selvaggi. Questi ultimi, intelligenti ed arditi, sono più specialmente riservati alla caccia nelle paludi; gli spagnuoli, da cui si distinguono i setters inglesi, fiutano e frugano attentamente senza scostarsi dal cacciatore; i bracchi dal naso fino cacciano arditamente e tengono bene la presa; i pointer, benchè un po' difficili a seguirsi, sono meritamente apprezzati per la loro vivace andatura, la loro cerca brillante, e il loro ammirabile contegno alla presa in cui restano immobili e come pietrificati, aspettando che il cacciatore venga a raggiungerli.

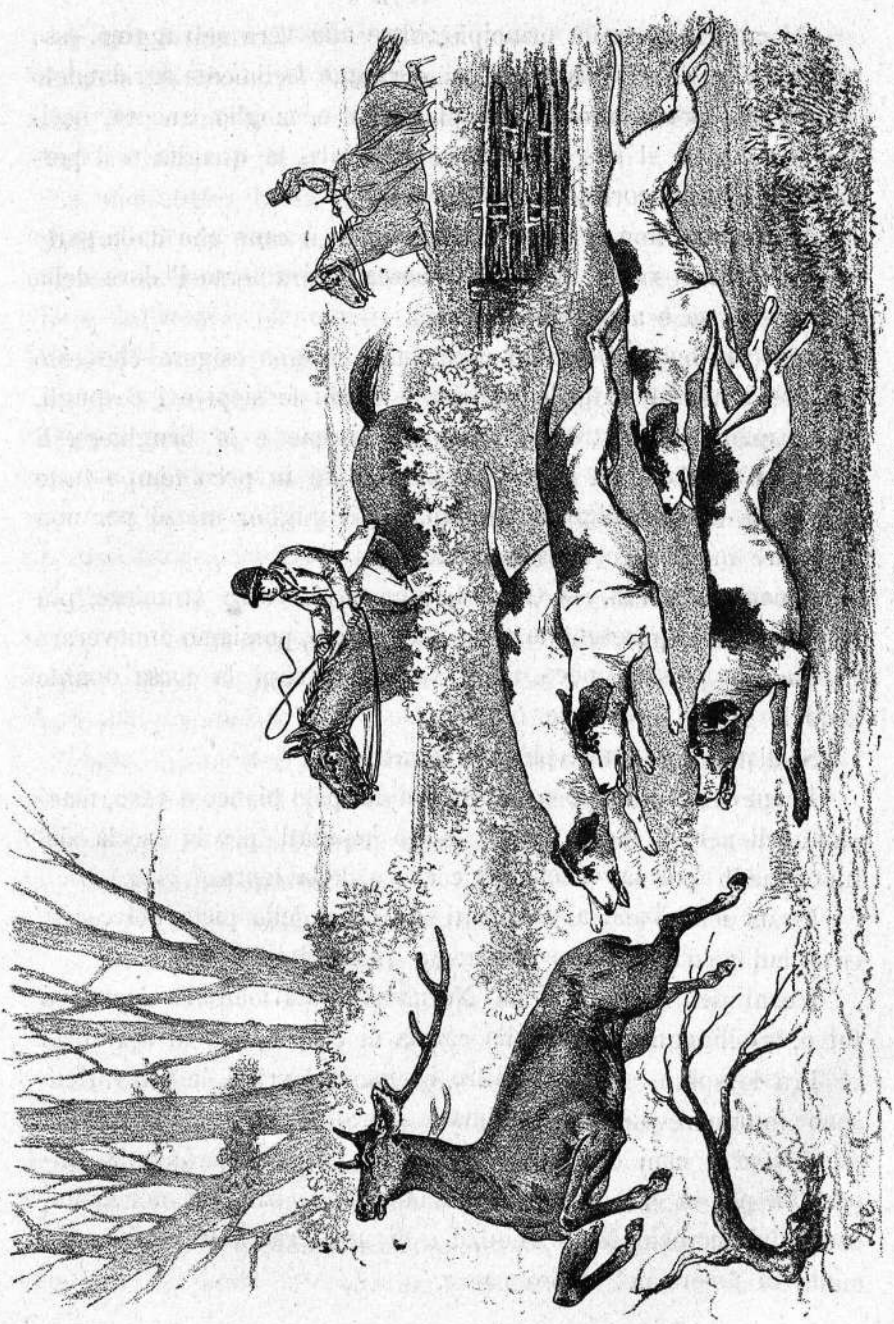
Benchè, secondo l'opinione comune, il cane cacci seguendo il proprio istinto, esso non può rendere al cacciatore un reale servizio che dopo aver ricevuto una certa educazione.

Quando è giovine è sempre un po' indocile, e perciò deve essere per tempo avvezzato ad obbedire, a rimanere vicino al padrone e a non scostarsi che ad una parola o ad un cenno, e a tornare alla prima chiamata.

Il cane, oltre al suo nome, deve perfettamente comprendere anche altre parole, come: via! piano! indietro! qui! Bisogna inoltre che sia abituato a cercare e raccogliere quello che gli vien gettato, sopratutto a riportarlo illeso.

Senza questi esercizii preventivi è inutile condurre il cane sul terreno. Soltanto allora, dal modo con cui cerca, si riconosce se ha buon fiuto, ardore e reale disposizione.

Se esso non ferma istintivamente e corre dietro alla selvaggina, glielo si impedisce, sia richiamandolo, sia impiegando, quando non obbedisce, il collare di forza col quale, appena il cane si lascia trasportare, si tira moderatamente per mezzo d'una cordicella.



LA CACCIA A CAVALLO. — CACCIA AL CERVO.

Al contrario, se da principio, oltre alla vera selvaggina, esso ferma l'allodola ed il passero, lo si corregge facilmente sgridandolo quando la preda non ne vale la pena e, meglio ancora, uccidendogli sotto il naso, quando è possibile, la quaglia o il perniciotto che ha correttamente fermato.

In pianura non bisogna mai condurre il cane che dalla parte donde soffia il vento, perchè riconosca sicuramente l'odore della selvaggina se è a qualche distanza.

In certe buone posizioni finalmente bisogna esigere che esso traversi a zigzag tutte le terre, che frughi le siepi e i cespugli, che esplori senza troppa fretta le stoppie e le brughiere. È questo il metodo più sicuro per sviluppare in poco tempo tutte le qualità dell'intelligente animale, ed il miglior mezzo per non rientrare in casa col carniere vuoto.

Il cane da corsa. — Oltre le numerose razze straniere, più o meno bene rappresentate nel nostro paese, possiamo annoverare in Francia press' a poco tante varietà di cani da corsa quante sono le grandi provincie.

Si distinguono tra i più apprezzati:

I cani del Saintonge e del Poitou dal pelo bianco e raso, macchiato di nero e fuoco, questi molto riputati per la caccia del lupo, quelli per la caccia del cervo e della lepre.

I cani della Vandea, eccellenti scopritori delle piste del cervo, ed il cui pelo grigiastro rammenta quello dei grifoni.

I cani dell' Artois e della Normandia dal mantello bianco o fulvo, intelligenti e abili nella caccia di ogni specie di selvatico.

Fra le specie straniere, oltre i superbi levrieri, le cui varietà sono innumerevoli, sono stimati sopratutto i cani inglesi: i *fox-hound* o cani da volpe, i *beagles* ed i *bull-terriers*, incomparabili per la caccia sotterra; finalmente i bastardi normanni, usciti dall'incrocio del fox-hound e di una bracca francese, oggi molto in favore nel nostro paese.

A questi grandi cani da muta, il modesto cacciatore preferisce tuttavia i docili e modesti bassotti a gambe dritte o storte, a pelo raso o lungo, ugualmente atti ad inseguire il lupo o il cinghiale, il cervo o la lepre.

A qualunque razza appartenga, il cane da corsa è relativamente facile ad essere ammaestrato. All'età di otto mesi sa già per istinto cercare e trovare una pista; però non sa mantenervisi e la cambia facilmente, per poco che ne scopra un'altra più agevole.

Ora, la principale qualità di un buon cane da corsa è di perseverare sulla prima strada, di proseguirla e di non scambiarla mai per un'altra fino al termine. Prima di dodici o di quattordici mesi è raro che possieda abbastanza fiuto ed intelligenza per non cadere troppo facilmente in fallo.

Allora non vi è miglior mezzo, per formare la sua educazione, che dargli per compagno, in una muta, un cane vecchio, il quale gli insegnerà molto meglio del miglior maestro tutte le astuzie del mestiere.

Forse il giovane allievo non si lascerà da principio accoppiare e condurre al guinzaglio che a malincuore, ma per renderlo docile basterà l'esempio degli altri cani più ancora che le correzioni del bracchiere.

LA SELVAGGINA.

La caccia in pianura. — Ogni anno, quando i primi giorni di settembre riconducono l'apertura della caccia, i cacciatori si dirigono generalmente verso la pianura.

Infatti, a quest'epoca solenne tutta la selvaggina della stagione vi brulica. Le quaglie, le pernici, i francolini e le lepri sembrano esservisi dato convegno di buon mattino nelle stoppie

e nei luoghi scoperti dove si tengono al riparo dall' umidità; o nelle ortaglie, nei campi di trifoglio e di patate quando il sole ha fatto evaporare la rugiada.

Ben presto, snidati e fucilati da tutte le parti si disperderanno e cercheranno asili più sicuri. Ma nei primi giorni con un buon cane è facile scoprirli e colpirli.

Quaglie. — Le quaglie, giunte in aprile dalle coste d'Asia e d'Africa, fanno il nido in primavera nelle biade e nelle praterie. Per tutta estate i quagliotti nei colti si nutrono d'insetti e di granelli.

Bisogna dunque esser solleciti a cacciarli, tanto più che in settembre le quaglie vecchie e le novelle partono già in compagnia per climi più caldi.

All'apertura si trovano ancora in gran numero nelle stoppie, nelle erbaccie ed anche nei bassi cespugli. Si lasciano facilmente accostare, e siccome partono in linea retta a poca distanza da terra, anche il tiratore più novizio ha tutte le probabilità di abbatterle al primo colpo. Nei loro rifugi invece è molto difficile farle alzare. Esse vanno, vengono, corrono, fuggono senza volare fin sotto le gambe del cane, di cui finiscono per scoraggiare lo zelo e stancar la pazienza.

Perniciotti e pernici. — Le pernici sono sedentarie nelle nostre contrade e si trovano anch'esse nelle ortaglie e nelle brughiere. Dalle covate di primavera, quando riescono, risultano compagnie di quindici o venti perniciotti, pienamente sviluppati in settembre e la cui scoperta è una delle migliori fortune che possa avere il cacciatore.

Il tiro ai perniciotti è relativamente facile, a condizione di mirar bene una parte della compagnia e di far fuoco senza troppa fretta. Del resto, per quanta poca probabilità ci sia di colpirli, sarà sempre bene di tirare sui perniciotti che partono in massa, perchè il solo rumore della detonazione basta a disper-

derli. Mentre essi si chiamano e cercano di raggiungersi, bisogna recarsi ai loro rifugi cogliendo il tempo di abbatterli prima che abbiano potuto riunirsi.

La pernice grigia o comune è molto sparsa nel nostro paese, ma non è la sola che si incontri. Si trova talvolta la piccola pernice di passata, la starna nelle gole boscose dei monti, e più frequentemente la pernice rossa nelle terre incolte dei nostri dipartimenti di mezzogiorno e del centro.

Re delle quaglie. — Quest'uccello molto stimato giunge e parte ogni anno colle quaglie di cui a torto passa per essere la guida ed il re.

Cacciando la pernice o la quaglia, un buon cane ha spesso l'occasione di scoprir la pesta di questo animale.

Tuttavia il re delle quaglie non si decide a prendere il volo che all'estremo, dopo aver fatto mille giri e avere esaurite tutte le sue astuzie. Bisogna allora tirargli e ucciderlo di colpo, il che generalmente non è difficile, altrimenti il rapido corridore, calando subito, fugge nuovamente sotto le ginestre per cercare la sua salvezza unicamente nella velocità delle sue gambe.

Allodole. — In mancanza di pernici e di quaglie una delle caccie più interessanti che si possono fare in pianura è quella delle allodole, di cui si possono incontrare le innumerevoli legioni nell'autunno, all'avvicinarsi dei grandi freddi.

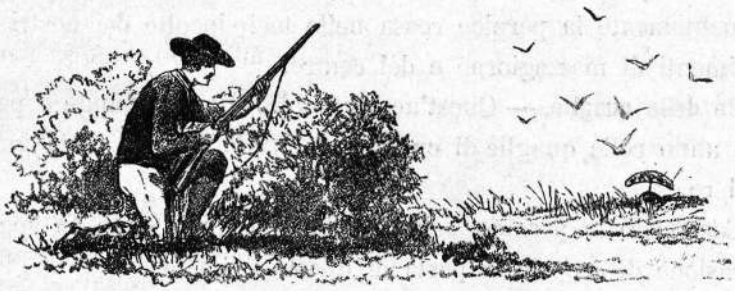
Infatti nel mese di ottobre le allodole, fino allora isolate, si uniscono in bande. Esse si lasciano accostare molto da vicino e con un buon fucile caricato a pallini si possono abbattere in gran quantità.

In una bella e chiara giornata è altresì ricreativo, non meno che profittevole, per il tiratore inesperto, di cacciare la lodola collo specchietto.

Il congegno che porta questo nome è formato di un pezzetto di legno dipinto di rosso e guarnito di frammenti di specchio, e

viene posto in un campo scoperto, in vicinanza di un ciuffo di arboscelli dove sia possibile al cacciatore di nascondersi.

Una molla d'orologeria o una lunga funicella mettono in movimento l'apparecchio, che gira e scintilla al sole, attirando coi suoi riflessi le allodole, tanto sbalordite, oppure tanto curiose che



Caccia alla lodola collo specchietto.

malgrado le schioppettate che menano strage fra di esse, non ristanno di venire in numero da ogni parte, di librarsi sullo specchio e svolazzare intorno.

Nelle grandi pianure della Francia si incontrano abbastanza frequentemente anche alcune truppe viaggiatrici di pavoncelle e di pivieri, che sono spesso difficili da raggiungere, ma la caccia dei quali è nondimeno interessantissima.

Nella stessa stagione si può anche tirare con successo sulle bande compatte di stornelli, benchè la carne di questa selvaggina sia molto inferiore a quella degli altri uccelli di passaggio.

La caccia nelle vigne. — Tordi e merli. — Le vigne, dovunque sono coltivate, co' loro grappoli saporiti costituiscono un'attrattiva speciale per molti uccelli che vengono giornalmente a prendere un copioso nutrimento di acini maturi.

Perciò, a fin d'estate, basta imboscarsi sotto un riparo di verdura al lembo di una vigna per fare in poco tempo una caccia fruttuosa.

Il tordo comune o cantore, il tordo grosso o viscada, uno dei più delicati, ed il così detto vendemmiatore di Borgogna, ne sono gli ospiti più assidui.

Ma in mancanza di tordi, si può qualche volta tirare ai merli, ai beccafichi, alle tortorelle, e più raramente al tordaccio o tordo del ginepro, di cui le truppe emigranti non passano da noi che a tardo autunno.

La caccia in palude. — Al cacciatore intrepido e appassionato la caccia in palude offre il prezioso vantaggio di essere accessibile quasi tutto l'anno, quando la caccia nella pianura e nei boschi è già chiusa da un pezzo.

A dir vero bisogna avere un buon temperamento, una solida pazienza e all'occasione sopportare una immersione accidentale nell'acqua, senza soffrirne più dello spagnuolo o del grifone da cui si è accompagnati.

In queste condizioni, la caccia in palude non manca di essere attraente in ragione della quantità di belli e grossi uccelli che vi si possono incontrare.

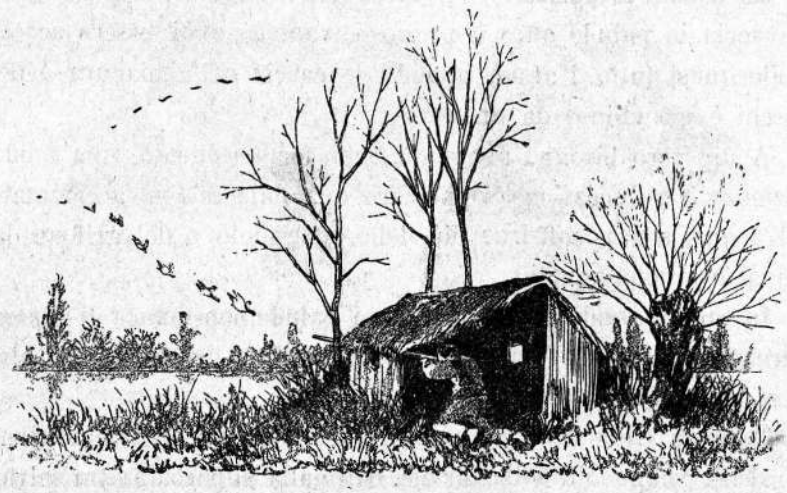
Tutta la tribù delle anitre, cacciate dall' inverno dalle regioni nordiche, vengono a sollazzarvisi. Oltre alla superba anitra selvatica, tipo del genere, si trova l'anitra settentrionale dalla coda biforcuta, il caporosso dalla testa bruna, la bernacla zebrata di nero, il moriglione dal becco azzurro, e, secondo i siti, l'arzavola e la folaga che si succedono a corti intervalli, se pure non vi si trovano nello stesso tempo.

Quasi tutte queste specie, a dir vero, non si lasciano accostare dal cacciatore, e per sorprenderle e impadronirsene bisogna quasi sempre usare astuzie e strattagemmi che rendono la caccia della selvaggina acquatica divertente fra tutte le altre.

Bisogna appostarsi ora in una capanna con feritoje, ora dietro un riparo di rami, dopo aver lanciato sulla palude le anitre di richiamo ammaestrate ad attirare coi loro gridi le anitre selvaggie.

Certi cacciatori, sfidando il ridicolo, per ingannare l'avveduto palmipede giungono persino a indossare un mannichino coperto di una pelle di vacca. Altri non temono di camuffare da volpe il loro cane per aizzargli contro i volatili, nemici dell'astuto carnivoro.

Ma di tutte queste caccie la più fruttuosa è senz'alcun dubbio quella che viene praticata col mezzo di un battello piatto, nel



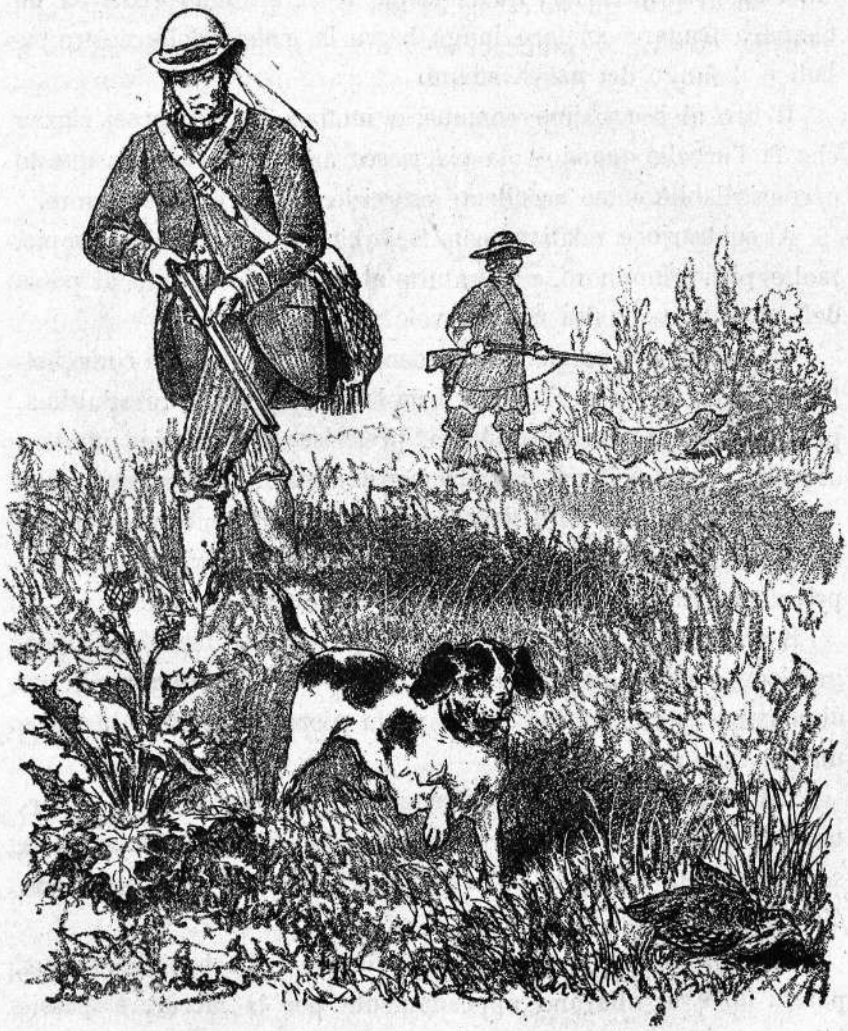
L'aspetto alla capanna nelle paludi.

quale il cacciatore, sdrajato boccone, può accostarsi così vicino alle anitre da tirare su esse a colpo sicuro.

È in tal modo specialmente che vien cacciata la folaga sugli stagni del mezzogiorno della Francia.

Circondate da un centinajo di canotti, dai quali parte una grandine di piombo, queste povere bestie finiscono col perdere persino l'istinto della fuga, non riescono a scappare che ad intervalli per poi ricadere sotto l'uragano di fuoco che le colpisce.

Aironi. — Francolini d'acqua. — Beccaccini. — Nelle nostre contrade si trova ancora per eccezione il *torabuso*, terribile mangiatore di rane, l'*airone grigio*, la cattura del quale, nel medio



LA CACCIA COL CANE DA FERMA. — IN PIANURA.

evo, era considerata il più glorioso trofeo della caccia col falcone; più frequente è la scoperta dei francolini e delle *galline d'acqua*, ma queste destano forse maggior interesse al naturalista che al cuoco.

La selvaggina invece che si cerca di preferenza è il beccaccino, tutte le specie del quale vengono in autunno quasi ad un tempo a frugare col loro lungo becco la melma delle nostre paludi e il fango dei nostri stagni.

Il tiro al beccaccino comune, a motivo dei numerosi zigzag che fa l'uccello quando vola via, riesce assai difficile; per questo è consigliabile come eccellente esercizio al giovane cacciatore.

Al contrario è relativamente facile tirare al beccaccino doppio, molto più voluminoso, e sopratutto al *sordo* che davanti al passo del cacciatore s'inalza con un volo pesante.

La caccia nei boschi. — Beccaccie. — Nella caccia come nell'ornitologia, il beccaccino annunzia la beccaccia, ma quest'ultima, più grossa e molto più stimata, preferisce le praterie umide e scoperte, e i bassifondi acquitrinosi dei boschi.

In autunno, dal nord dell'Europa scende nei nostri paesi, vi soggiorna, o li traversa durante una parte dell'inverno, poi alla primavera risale verso le regioni dalle quali è partita.

È facile dunque trovarla al principio ed alla fine di tale emigrazione, e siccome vien presa facilmente e cade al minimo grano di piombo da cui sia toccata, in pochi giorni se ne può abbattere un bel numero.

Tuttavia non tutti i cani fermano la beccaccia, nè la riportano, di modo che vien pure cacciata all'agguato, postandosi la sera nel canto di un viale, o in qualche umida gola nel fondo d'un bosco.

Fagiani. — Soltanto nelle grandi foreste, nelle brughiere o nei parchi dove si allevano appositamente per la caccia, è possibile scoprire e tirare al fagiano; ma questo superbo volatile

riempie molto bene la carniera, ed ogni cacciatore sogna di poterlo avere almeno una volta a tiro del suo fucile.

Un tal sogno certamente non è del tutto ineffettuabile, ma insomma, per risarcire il cacciatore rustico, la brughiera e la foresta hanno ben altri ospiti che non sia il maestoso gallinaceo.

Lepri e conigli. — Se il gallo di montagna e la storna sono divenuti rari ai nostri giorni persino nei grandi boschi alpini, dappertutto invece si trova la lepre e il coniglio, quest' ultimo poi in talune località è così fecondo che non si crede di poterlo cacciare senza farne una vera strage.

In questi macelli non vengono impiegati soltanto i battitori, che percorrono la campagna col bastone alla mano per cacciarsi davanti tutta la selvaggina che incontrano, ma si impiegano altresì i furetti e i cani, che penetrando nelle gallerie ove si nascondono i conigli li sloggiano e li mettono in fuga.

La caccia della lepre, meno brutale di quella del coniglio, presenta ben altre attrattive. Infatti è una furba comare questa timida bestia dalle lunghe orecchie, e la rapidità delle sue zampe non le è meno favorevole della squisitezza dell'udito.

È senza una dimora fissa, come il coniglio, e muta frequentemente di luogo, quantunque si regoli col tempo, ma da bestia prudente, stabilisce la sua tana di giorno in qualche valletta fresca e coperta; quando piove, sotto un impenetrabile cespuglio dietro un poggio sassoso, e se tira vento, in un basso fondo sotto le felci ed i rovi.

Si rimpiatta anche fra le ginestre dove è molto difficile colpirla, o nei campi di patate, di verdura, di granoturco e di trifoglio, nei quali può rosicchiare senz'esser vista.

È là che un buon cane da ferma deve scoprirla e sorprenderla, e l'abile cacciatore deve tirarle nel fianco se partendo corre di traverso, o fra le due orecchie se fugge innanzi a lui.

Ma più solitamente, nelle nostre campagne, la lepre vien cac-

ciata col cane da corsa, e questo metodo molto meno aleatorio offre anche le vive emozioni della gran caccia a cavallo, quantunque abitualmente venga praticata con minor apparato scenico e con molta semplicità.

In realtà, come è possibile non prender interesse al curioso lavorìo di una muta ben diretta, alla perspicacia dei cani, così pronti a scoprire la pista, a ritrovarla quando è persa, allo slancio accompagnato da gridi col quale s'insegue l'animale repentinamente fuggito dalla sua tana?

E le strane furberie della lepre, i suoi giri e rigiri, i suoi grandi salti e i suoi zigzag per sfuggire al fino odorato dei segugi ai quali spesso fa perdere le traccie, non son forse sempre un commovente spettacolo anche pel vecchio cacciatore?

Ben raramente il bracchiere che dirige i cani potrebbe far fuoco sulla lepre colla speranza di colpirla. Di solito egli lascia questo onore e questo piacere ai cacciatori che l'accompagnano, i quali, secondo la topografia dal paese, si postano sugli orli di qualche sentiero che di necessità la bestia dovrà imboccare per sfuggire alla muta.

Capriolo. — Daino. — Nelle grandi caccie dei boschi il capriolo e il daino vengono inseguiti generalmente come la lepre, e dal canto loro, come quest'ultima, si difendono, falsano e sviano la pista con altrettanta intelligenza.

Ordinariamente il capriolo fugge dall'interno di un bosco per fare prima uno o due grandi circuiti intorno al recinto. Poi si ferma di colpo, tende l'orecchio e appena si crede sicuro, rapidamente corre attraverso i boschi sempre in linea retta; fa una nuova tappa e, sentendosi inseguito, descrive più silenziosamente che gli vien fatto ancora alcuni grandi cerchi, passando di preferenza nei viali e nei sentieri che gli sono più noti.

È lì che il cacciatore, al corrente delle sue abitudini, lo va ad aspettare per colpirlo, quasi sempre molto da vicino, nella giun-

tura della spalla se gli mostra il fianco, e all'altezza del petto se arriva dritto davanti a lui.

Cervo. — Molto di frequente il daino, non appena è riconosciuto dai segugi e dai cacciatori, vien lanciato nel bosco a gran forza di cani e di cavalli.

Tuttavia, nelle nostre foreste dove il daino non è in gran copia, vien specialmente riservato al cervo questo grande apparato di caccia.

Per scovare il cervo e riconoscerlo alle orme, allo sterco, fa d'uopo un abile capocaccia e un segugio di olfatto sottile; come pure per giudicare della sua età e del suo sesso e distinguerlo da questi soli indizi fra tutte le altre bestie della medesima specie, dalle quali potrebbe farsi seguire nell'intento di sviare i cani e far loro prendere un'altra via.

Non appena l'animale è scoperto, si sguinzaglia la muta, e in mezzo al repentino frastuono delle fanfare, al grido dei bracchieri ed ai lunghi clamori dei cani, il cervo prende la fuga, trascinandosi dietro la muta, i garzoni, i cacciatori e i cavalli, in una parola tutto l'equipaggio da caccia.

In principio fugge cauto e leggiero con tutta la rapidità delle sue gambe, poi s'attacca alle furberie, traversa la strada, vi passa e ripassa, poi con un gran salto si getta da parte in un luogo folto e intricato dove s'accovaccia e non si muove più.

Ecco intanto i cani sono incerti e in errore; interviene il bracchiere, li ajuta, li anima, li rimette sulla pista buona, e il cervo, nuovamente scoperto, prende l'eroico partito di uscire dal bosco e di correre all'aperto.

E le trombe a suonar nuovamente mentre i cani abbajano colla gola aperta e i cacciatori si slanciano in una corsa sfrenata, sopra i fossi, le fratte e i cespugli, all' inseguimento del fiero quadrupede che, a termine ormai di forze, tenta invano moltiplicare gli inganni.

Resiste ancora qualche minuto, poi ricorre al suo ultimo spediente; rientra sotto il bosco e corre a gettarsi nello stagno. Ma la muta più ardente lo raggiunge, lo dilania, e mentre un allegro allalì annuncia la sua cattura, il povero animale accasciato, non sfugge al dente feroce dei cani che ricevendo il colpo di grazia del capocaccia.

Cinghiale. — Meno interessante e fors'anco meno nobilesca, la caccia del cinghiale ha termine con una lotta ben altrimenti pericolosa di quella col cervo.

Infatti un vecchio solitario non si lascia quasi mai prendere alle strette nel suo covo senza difendere terribilmente la sua esistenza e senza sventrare i cani più ardenti; il cacciatore, esposto egli stesso a ricevere una ferita pericolosa, non può muoversi a compassione per la disgraziata sorte dell'animale in furore.

A meno che la muta lo trattenga solidamente, bisogna essere veramente intrepidi per andare a colpirlo, col coltello da caccia in mano, alla giuntura della spalla.

Per tirare a palla è pure necessario un gran sangue freddo, poichè se la bestia mirata alla fronte non viene colpita, si precipita sul cacciatore tentando ferirlo a colpi di grugno e di zanne, quando non ha saputo schermirsi a tempo dai suoi attacchi.

Nella caccia del cinghiale raramente si adopera una muta di valore, a motivo dei costosi sacrifizii che impone. Più spesso lo si fa attaccare da qualche grosso cane ordinario, sostenuto da mastini e da alani.

Meglio ancora, per evitare ogni spargimento di sangue e per diminuire altresì il pericolo, è bene colpirlo alla posta, andando a mettersi all' imboccatura del bosco di buon mattino allorchè l'animale rientra, o di sera e precisamente al crepuscolo, quando ne esce.

Volpe e tasso. — Oggi, nei nostri paesi, la volpe e il tasso vengono cacciati in modo analogo, e sono considerati come bestie

nocive. I cacciatori inglesi invece inseguono la volpe con tanta passione quanta ne hanno i nostri nella caccia del cervo e della lepre.

Riesce facile il tirare alla volpe se si pone un'esca all'imboccatura della sua tana nell'ora ch'essa l'abbandona per fare le sue scorrerie, vale a dire al mattino.

Si può anche cacciarla sotterra come il tasso col mezzo dei bassotti o dei bull-terriers che spesso la sloggiano o riescono a metterla alle strette in qualche angolo della tana.

Per ultimo, quando lo scopo non è che distruggere una bestia nociva, basta prenderla colla trappola o affumicarla nel suo sotterraneo dopo averne turate tutte le uscite.

Ma questa non è più caccia, e se si procede in tal modo colle faine, colle donnole e con altre bestie puzzolenti, la volpe e il tasso son personaggi già più interessanti e quindi meritevoli almeno dell'onore d'un assedio o d'un agguato.

PESCA.

LA PESCA E I PESCATORI.

Piaceri della pesca. — Nelle città dove tutti hanno lo spirito schernitore, si ride volontieri del pescatore colla lenza; si burla la sua pazienza, si mettono in ridicolo le sue giornate infruttuose e nullameno il pescatore con imperturbabilità continua sempre ad abbandonarsi al suo piacere favorito.

E infatti, allorchè la si esercita con vero gusto e che se ne conoscono tutti i segreti, la pesca è un'arte delle più interessanti, una distrazione delle più attraenti, un genere di sport non meno ricreativo della caccia, e spesso molto più soddisfacente dal punto di vista dei risultati.

Certo che a Parigi e in tutte le città, dove i fannulloni ac-

corrono in sciami colla canna in mano sui ponti e sulle alzaje al minimo raggio di sole per disputarsi qualche pesce di melma, è difficile che questa innocente occupazione non venga considerata ridicola e sommamente nojosa.

Ma in campagna, dove si può disporre in tutta libertà dei margini ombrosi di una riviera, senza dubbio la pesca è un vero divertimento, una ricreazione tanto salutare al corpo quanto utile allo spirito.

È al mattino per tempo e in una bella giornata che bisogna partire.

Le praterie sono ancora umide di rugiada, ma già le mosche volano sui fiori, e nell'onda fuggevole, trasparente e fredda, sotto i salici, i pesci, al levare del sole, afferrano le cavallette che cadono nell'acqua, e le friganee che rasentano troppo da vicino la liquida superficie.

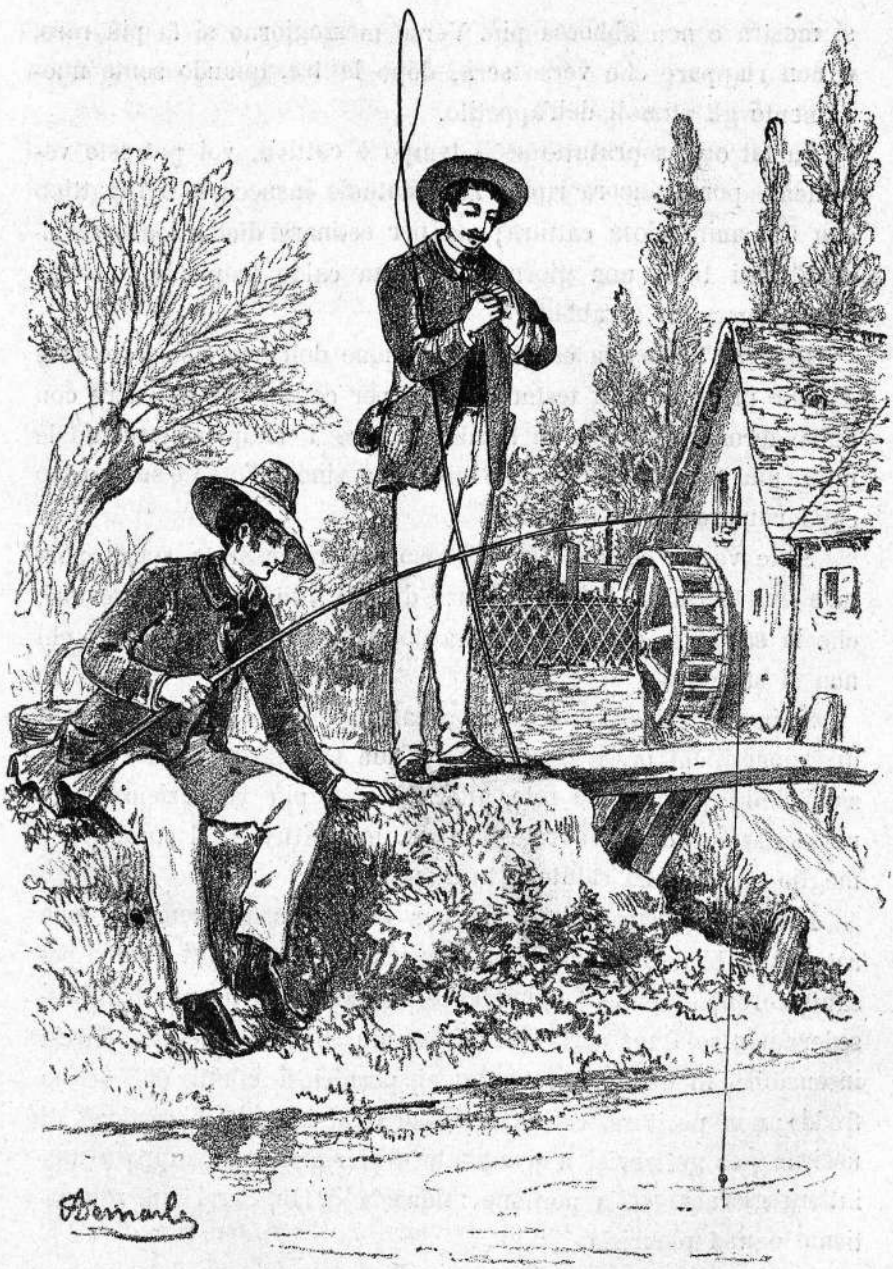
Un ponticello in ruina, un tronco d'albero rovesciato, vi permettono di passare a piede asciutto da una riva all'altra. Allora vi fermerete e preparerete i vostri attrezzi.

Guardate! Ecco sulla fina sabbia del ruscello alcuni ghiozzi che rimontando lentamente la corrente, attraversano a gruppi un raggio di sole che illumina l'onda, é più vicino alla riva, nei seni stretti, dove l'acqua par che dorma, quanto pesce minuto si disperde al vostro arrivo!

Se voi pescate semplicemente colla canna, come fanno i veri amatori, cercate senza indugio un posto dove possiate nascondervi meglio, all'ombra, se vi è possibile, di qualche vecchio salice o di qualche altra pianta di fogliame denso.

Se la corrente non è troppo rapida nè troppo profonda e se defluisce senza intoppi sopra un letto orizzontale di grossa sabbia o di ghiaja, libero da erbe fluttuanti, potete sperare di fare in poco tempo una pesca fruttuosa.

Ma siate lesti, perchè dopo le nove o le dieci il pesce non



PESCA COLLA LENZA.

si mostra e non abbocca più. Verso mezzogiorno si fa più raro, e non riappare che verso sera, dopo le tre, quando sente nuovamente gli stimoli dell'appetito.

In tal ora, sopratutto se il tempo è cattivo, voi potreste veramente porre ancora riparo all'eventuale insuccesso del mattino con una miracolosa cattura; ma per ostinarsi dietro i ghiozzi ricalcitranti tutta una giornata, con un caldo tropicale, bisogna essere pescatori arrabbiati.

Bisogna unire alla esagerata passione dell'arte, una forte dose d'amor proprio o di testardaggine, per continuare a tenere con mano ferma la canna di bambù mentre i lampi squarciano le nubi, una pioggia torrenziale vi bagna sino all'ossa e sul vostro capo rumoreggia il tuono!

Siete voi di costoro? In tal caso non rincaserete senza portare una frittura; poichè è senza dubbio alludendo ai pescatori, che la saggezza delle nazioni ha detto: « la fortuna viene a chi non si stanca ».

Se invece, benchè amatore sfrenato, sdegnate le modeste soddisfazioni di chi pesca colla lenza e non gustate che le forti emozioni della pesca colla rete, allora non è più la pazienza e la rassegnazione di cui avrete bisogno, ma l'attività, il coraggio, e meglio ancora una salute a tutta prova.

Per maneggiare, od anche per portare semplicemente una rete, i lembi della quale sono quasi sempre guarniti di una pesante corona di palle di piombo, è veramente indispensabile possedere non solo una certa qual forza muscolare, ma essere altresì insensibile in qualunque tempo ai perniciosi effetti dell' acqua fredda; non peritarsi di gettarvisi ad ogni istante, di restarvi, di uscirne per gettarvisi nuovamente e di rimanere inzuppato una intiera giornata colla perenne minaccia di buscarsi un reumatismo o una pleurisia.

Se siete dotati di un simile temperamento e non vi spaven-

tano queste condizioni, voi farete certamente delle pesche eccezionali, e ne potrete ricavare piacere e lucro.

Ma questi vantaggi compenseranno poi le fatiche sopportate, i pericoli corsi, e questi piaceri grossolani, acquistati a così caro prezzo, valgono forse il dolce diletto e le facili gioje che procura la pesca colla canna?

ATTREZZI DI PESCA.

Lenza galleggiante. — Per divertirsi a prendere il pesce non occorrono molti arnesi. Una *canna* leggiera e flessibile, a un capo della quale pende un lungo cordoncino di seta o di crine; all'estremità libera di questo filo, uno o due *ami* ben piombati e sostenuti da un *galleggiante* di sughero, ecco quanto basta, insieme a un po' di pazienza e di destrezza, per compiere meraviglie in riva a un fiume o ad uno stagno.

La lenza costruita in tal guisa, è la più elementare e la più usata. Tanto se la canna è fatta con un semplice ramo tagliato da una siepe, come se è fatta con un superbo bambù a pezzi rientranti l'uno nell'altro, o che gli ami o il cordoncino siano più o meno fini, la lenza è sempre quella, e con tale arnese, se appena si è capaci di servirsene e si ha cura di munire l'amo di un'esca adatta al tempo e alla stagione, si possono catturare quasi tutte le specie di pesci d'acqua dolce.

In qualunque luogo si abbia intenzione di farne uso è necessario per primo scegliere bene il posto dove si deve pescare.

Di solito si cava maggior profitto gettando la lenza in un'acqua calma e che scorra tranquilla, sopra un letto di sabbia o di piccoli sassi, lungi da qualsiasi ostacolo, da erbe ondeggianti, da radici, da tufi, ai quali possano apprendersi gli ami.

Dopo aver disposto il galleggiante in modo che mantenga l'esca a una breve distanza dal fondo, con delicatezza e senza rumore

si getta la lenza contr' acqua, più in su che vien fatto, per lasciarla poi scorrere dolcemente nella direzione della corrente e non ritirarla che quando è giunta al termine della sua corsa.

Se la corrente è ricca di pesci, è ben raro, anche in questo breve tragitto, che l'amo non venga attaccato molte volte.

Lo si avverte subito alle scosse che di tratto in tratto agitano il galleggiante, ma allora, invece di levare bruscamente la canna come fanno di solito tutti i pescatori novizii, nel momento in cui il galleggiante si sommerge, bisogna sapere afferrare il pesce che abbocca con un colpo secco.

A meno che nella sua smania vorace vada ad infiggersi egli stesso allorchè tenta strappare l'esca, questo è il solo mezzo di prenderlo e levarlo dall'amo mentre ancora si dibatte.

Lenza a frusta. — Mosca artificiale. — Oltre la trota e il salmone, la cattura dei quali è un sogno che si avvera troppo raramente anche per i più abili pescatori, molti altri pesci nei mesi dell'estate si nutrono d'insetti d'ogni specie, mosche, friganee, farfalle, grilli, cavallette che svolazzano o cadono sulla superficie dell'acqua.

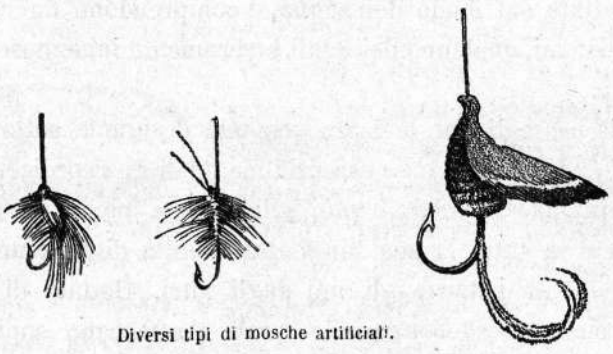
Da quest' osservazione è risultata l'invenzione della lenza a frusta che è sempre facile di inescare con un insetto vivente, ma di cui è molto più comodo guarnire l'amo con una *mosca artificiale.*

Tali congegni d'altra parte si possono facilmente preparare da sè stessi, legando con un filo di seta sull'asta dell'amo i peli bruni di una penna di gallo o di anitra; ma se si vogliono belli e fatti e disposti nel modo migliore, si possono comperare.

Tuttavia il successo di una pesca fatta con tal esca non dipende già dall'imitazione più o meno perfetta di tal o tal altro insetto, bensì dell'abilità del pescatore nel gettare la mosca in acqua.

Per riuscirvi è indispensabile essere muniti d'una canna da pesca molto lunga, terminata da una bacchetta flessibile che permette di lanciare e ritirare la lenza alla foggia della corda d'una frusta, non appena l'insetto artificiale o vero ha toccato il liquido elemento.

Nell' intento di non spaventare il pesce, il movimento projettorio dev' essere eseguito ad una certa distanza dalla riva. Lo sforzo considerevole che esige non è minore della destrezza parimente indispensabile a questa manovra, così che sono relativamente pochi quelli che sappiano pescare colla mosca.



Diversi tipi di mosche artificiali.

In Inghilterra, tuttavia, tal metodo di pesca è molto in voga ed è uno dei più divertenti che si possano praticare.

Per un dilettante abile non solo è dei più fruttuosi, ma inoltre, in luogo di obbligare il pescatore a quell'immobilità che talvolta fa scappare la pazienza, lo costringe invece a camminare e a muoversi, dandogli così, come la caccia, l'elasticità, il vigore muscolare e la sicurezza nel colpo d'occhio.

Pesca col cucchiajo. — Alla pesca colla mosca, il tirocinio della quale non è privo di difficoltà, si può unire la pesca col cucchiajo, che per quanto sia esclusiva non è meno divertente.

Infatti è soltanto per la cattura del pesce persico e del luccio che si attacca all'estremità di una lenza a frusta un cucchiajo d'argento il cui manico è sostituito da un amo robusto a tre punte. Trascinato con dolcezza lungo la corrente di una riviera, questo bizzarro congegno simula così bene un pesce fuggitivo, che per afferrarlo i lucci e i pesci persici, se ve ne sono nell' acqua, escono subito dai loro nascondigli.

Invece del cucchiajo, il cui luccichio può essere eccessivo, per adescare i lucci spesso si adopera anche un pesciolino di piombo o un ghiozzo vivo, senza però un notevole vantaggio.

Lenze di fondo. — Lenza a sostegno col campanello e col bolo. — Come il loro nome lo indica, le *lenze di fondo* sono destinate ad essere gettate sul fondo dell'acqua, e comprendono un certo numero di sistemi, qualcuno dei quali è veramente ingegnoso e molto divertente.

Le più usate di queste lenze vengono designate sotto il nome di *giuochi*. Si compongono essenzialmente di una cordicella lunga dieci, venti, trenta metri e più, solidamente piombata alle due estremità e in tutta la sua lunghezza munita di forti ami fissati al filo a eguali distanze gli uni dagli altri. Gettate di sera in una corrente, queste lenze, alle quali s'attaccano sopratutto i grossi pesci e le anguille, devono essere levate all'alba.

Forse ancora più divertente è la pesca colla *lenza a sostegno*, il cui cordoncino, munito d'un solo amo piombato, vien lanciato al largo, mentre l'altro capo è saldato a una bacchetta di balena fissata nel suolo, oppure è semplicemente tenuto a mano.

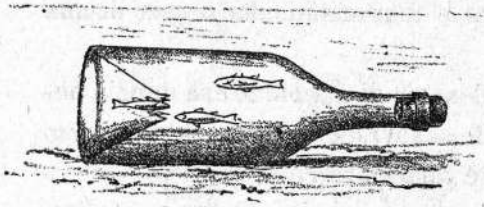
In quest'ultimo caso, quando il pesce morde, lo si sente subito alla forte scossa che imprime alla corda; ma per esserne avvertiti, quando in luogo di sostenerla si pianta la canna per terra, si usa fissar all'estremità libera della bacchetta un piccolo campanello, il cui tintinnio annuncia che il pesce è preso.

La lenza a sostegno, molto usata per la pesca del carpione, della reina e del barbio, è sovente munita di un'esca di terra creta della forma di una pallottola grossa quanto un uovo di gallina e impastata con larve d'insetti in tutto il suo spessore.

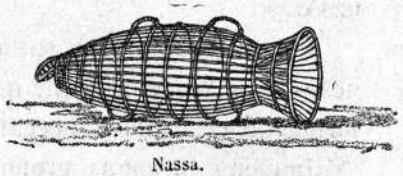
Appena caduta nell'acqua l'argilla si scioglie e nella corrente che la trasporta i pesci afferrano i vermi distaccatisi dalla pallottola, e rimontando con rapidità fino a raggiungerla, si gettano con ingordigia sull'esca che ricopre interamente l'amo.

Questa ingegnosa pesca, col campanello e col bolo di creta, facilmente praticabile in riva a tutti i grossi corsi d'acqua, è assai attraente e produttiva.

Reti. — Caraffa per i ghiozzi. — Nassa e negossa. — Quando si ha intenzione di prendere in poco tempo molto pesce, non bisogna più ricorrere alla canna, ma alla rete, la quale varia di



Caraffa per i ghiozzi.

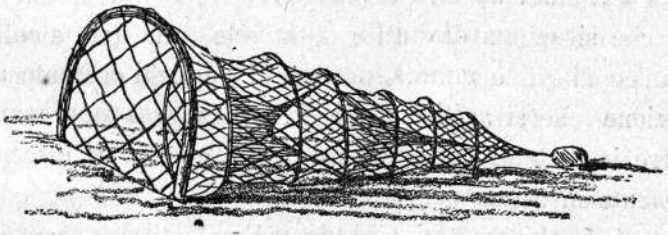


Nassa.

forma e di dimensioni secondo la preda che si ha in vista ed il luogo in cui si opera.

Non vi sono altri congegni di tal genere, che siano più semplici della caraffa di vetro o di fil di ferro, e della nassa di vimini, delle quali si fa uso per prendere il pesce nelle acque correnti.

Queste trappole per i ghiozzi, zavorrate con qualche ciottolo



Negossa.

e munite per tutta esca di un pezzo di pane, vengono disposte nelle correnti coll'imboccatura a valle e la porta d'egresso contr'acqua, dopo aver chiuso il coperchio o turata l'uscita con un ciuffo d'erba.

Non abbisogna altro, e i pesciolini storditamente fanno a gara

a entrarvi. Di quando in quando questi apparecchi vengono levati e si trova sempre un certo numero di pesce minuto, argentini, ghiozzi, e spesso nelle nasse lasciate in acqua tutta una notte, persino delle grosse anguille.

Per fare catture più importanti, i pescatori di professione impiegano molto di frequente la *negossa*, costituita da due lunghi imbuti rientranti l'uno nell' altro e funzionanti alla foggia di una nassa.

Essi utilizzano pure, sotto il nome di *tamburo*, una doppia negossa, le imboccature della quale si sovrapongono in senso inverso formando così due imboccature all'apparecchio.

Immersi in acqua profonda, framezzo alle erbe, o semplicemente posti nella corrente, dopo avere sbarrato la riviera dalle due parti, questi apparecchi fermano il pesce di tutte le specie e di quelle dimensioni che le maglie della rete trattengono, permettendo così di fare in poco tempo pesche abbondanti nei luoghi favorevoli.

Rete a manico. — Ritrecine. — Tra tutte le reti facili a maneggiarsi vi è quella a manico, utilissima nei corsi d'acqua poco profondi terminati da rive cavernose.

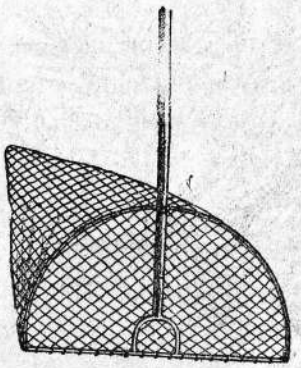
Sia che si spinga davanti a sè la rete tutta aperta coll'ajuto del manico di cui è munita, sia che si applichi di fronte ad una escavazione che si agiti a colpi di pertica, essa non manca di produrre importanti catture, sopra tutto quando si discende risolutamente in acqua per pescare.

Tuttavia molti amatori pescano più volentieri colla ritrecine, benchè questo strumento, munito di palle di piombo in tutta la sua circonferenza, abbia il serio inconveniente di essere pesantissimo e di grondar acqua sui vestiti dopo esser stato immerso per la prima volta.

Per gettar bene la ritrecine non occorre meno destrezza che forza, giacchè la rete, preventivamente spiegata parte sulle gambe

LA PESCA COLLA RITRECINA.

parte sulla spalla sinistra, deve essere sviluppata circolarmente quando vien gettata, indi venir ricondotta verso la riva con leggere trazioni sulla corda che sarà stata assicurata prima intorno al polso destro.



Rete a manico.

Manovrata da un abile pescatore, la ritrecine, nelle tasche che stanno sul suo contorno, raccoglie sovente pesci di tutte le grandezze e di tutte le specie.

Tutto quello che si trova sotto la maglia impiombata quando essa cade viene preso infallibilmente, se la rete, radendo un fondo piatto, non viene sollevata da una scossa brusca o da un ostacolo qualunque.

Rezzuola. — Tramaglio. — Questi vantaggi e questi inconvenienti della ritrecine si trovano anche in tutte le grandi reti che come quella servono alla pesca fluviale.

La rezzuola ed il tramaglio, che sono le più usate, esigono assolutamente il concorso di parecchi uomini.

Sono larghe e lunghe pezze di maglia che permettono di sbarrare un fiume o di cerchiare ampiamente una parte delle sue rive, nei paraggi dove le anfrattuosità, le pietre, o le radici degli alberi possono offrir riparo a molti pesci.

Devon essere manovrate da pescatori esperimentati, di cui gli uni tengono e dirigono il filo nell'acqua, mentre gli altri, armati di pertiche, vengono dalla distanza di due o trecento metri incontro ai primi battendo l'acqua a monte e a valle. Queste reti lasciano passare a traverso le loro maglie soltanto la pescheria minuta; ma queste pesche eccezionali sono molto faticose e non scevre di pericoli.

IL PESCE.

Pesciolini. — Ghiozzi, cavedini. — Il pescatore comincia generalmente il suo tirocinio colla facile cattura dei pesciolini, e, modesto nel suo esordire, non spinge le sue pretensioni al di là del ghiozzo e dell'argentino, e quando può portare a casa di che farne una frittura, è al colmo dei suoi voti.

Malgrado le quantità considerevoli che vengono catturate annualmente nei ruscelli e nei fiumi, i ghiozzi, grazie alla loro estrema fecondità, popolano sempre in gran numero la maggior parte dei nostri corsi d'acqua.

Nelle calde giornate d'agosto i ghiozzi si vedono nuotare in bande confusamente, di solito insieme ad albule di specie più piccola, ma non meno voraci dei loro compagni.

Così pure nel letto sassoso delle riviere sta il piccolo ghiozzo nero dalla testa enorme, che lo fa rassomigliare ad un girino, e le cavedini dalla carne tanto delicata di cui esistono nelle acque vive almeno due specie egualmente stimate: la cavedine d'acqua torbida e la cavedine di fiume, questa più o meno variegata, quella macchiata di bruno, ambedue diverse dalla curiosa cavedine di stagno, che vive da anfibio nelle acque fangose.

Il miglior mezzo di pescare le cavedini è quello di prenderle colle reti a manico, o, meglio ancora, colle mani, cercandole sotto i sassi.

I ghiozzi ed i ghiozzetti si prendono in gran numero colla caraffa, colla nassa, colla ritrecine; ma è più dilettevole forse pescarli colla lenza galleggiante, poichè questi pesciolini mordono subito a tutte le esche, come le larve d'insetti, il vermicello rosso, il lombrico, la larva di friganea spogliata del suo involucro.

Pesci bianchi. — Argentini e cefali. — Reine. — Le grandi correnti ed i fiumi convengono sopratutto alla gran famiglia dei

pesci bianchi, di cui l'argentino ed il ghiozzo bianco sono i più umili rappresentanti.

L'argentino, riconoscibile alle fine scaglie argentee a cui deve il nome, è comune da per tutto. Lo si prende colla lenza, come il ghiozzo bianco, fin sotto ai ponti di Parigi, e non solo colle larve d'insetti o col verme di fango, ma per tutta estate lo si prende colla mosca comune, e basta porne una viva sulla punta di un amo e farlo scorrere alla superficie dell'acqua, per veder subito gli argentini saltare addosso a quest' esca di cui sono ghiottissimi.

Con uguale facilità nelle correnti e nei gorghi si prende la lasca o dardo, la quale si slancia infatti colla velocità della freccia, e più comunemente ancora il cefalo, che morde avidamente a tutte le esche: insetti, vermi, larve, sangue raggrumato, fave di palude, acini d'uva, ciliegie o formaggio.

Benchè poco delicato e pieno di spine, il cefalo, il quale talvolta raggiunge un peso di tre o quattro chili, non è per ciò una cattiva pescagione, o almeno è una consolazione per i pescatori poco fortunati.

Allo stesso gruppo di pesci appartiene la triglia, abbastanza comune nella Senna, e la grossa reina, un po' più difficile ad esser presa colla lenza, a motivo dell'eccessivo timore che essa ha di ogni movimento e di ogni rumore. Pure è ben raro che la reina, malgrado la sua diffidenza, resista alla forte seduzione di un'esca di larve d'insetti.

Pesce persico. — Luccio. — Il pesce persico è abbondante nei nostri fiumi e nei nostri stagni, ed è uno di quei rari pesci a natatoje spinose che preferiscono al soggiorno del mare quello delle acque dolci.

Esso è così ben armato per l'attacco e per la difesa, che il luccio stesso lo rispetta, tanto esso teme la ferita delle punte di cui è tutto irto.

Il pesce persico è anch'esso molto vorace, e se abitualmente attende con pazienza la sua preda, è per afferrarla con una vera ingordigia al momento favorevole.

Il pesce conosciuto volgarmente sotto la denominazione di lupo sulle rive del Rodano ed il pesce persico irto che si trova nei medesimi paraggi, si avvicinano per molti rapporti al pesce persico comune.

Così non è invece d'un'altra specie più piccola, detta persico ghiozzo, e che infatti sembra accostarsi piuttosto alla famiglia di questi ultimi.

Siccome i pesci persici sono tutti voraci, vengono presi facilmente colla lenza galleggiante, portante per esca un verme rosso. Le specie grosse si prendono meglio ancora col pesce di piombo o col cucchiajo.

Queste esche artificiali sono di preferenza impiegate nella pesca del luccio. Infatti esse non ottengono minori risultati dei pesciolini vivi per catturare il vorace squalo d'acqua dolce, e non solo sono un'esca molto più facile, ma sono anche sempre a disposizione del pescatore.

È essenziale l'essere munito di solidi strumenti quando si va in cerca del luccio nelle acque tranquille di un fiume o di uno stagno, poichè questo pesce feroce non si lascia prendere senza opporre una viva resistenza.

Infatti lo si è veduto spesso con un morso della sua bocca robusta tagliare le lenze e anche mordere profondamente la mano imprudente che lo staccava dall'amo.

Si capisce tutta la gravità che può offrire una simile morsicatura quando il luccio misurasse, cosa niente affatto rara, un metro e più di lunghezza.

Carpioni. — Tinche. — Barbii. — Tra i pesci grossi che tutti i dilettanti di pesca ambiscono di catturare, i carpioni ed i barbii tengono senza contrasto uno dei primi posti.

Il carpione, quando ha raggiunto il suo completo sviluppo, non pesa, in media, meno di tre o quattro chilogrammi, ma se ne prendono anche di più grossi.

In tal caso però questi devono essere molto vecchi, perchè la cresciuta di questi pesci, a quanto si afferma, può prolungarsi per un secolo e più.

Il carpione ad ogni modo è estremamente vivace, e sta tanto nelle acque fangose degli stagni, quanto nei più limpidi fiumi.

Alle quattro barbette che porta al labbro superiore, si distingue il carpione comune dalle altre specie, un po' più piccole, ma in tutto simili nelle forme e coperte come quello di larghe scaglie dorate.

A più forte ragione è difficile confonderlo colla tinca dal corpo bruno verdastro, la quale gli è generalmente compagna nei fiumi e negli stagni.

I barbii sono prossimi del carpione, di cui hanno le quattro barbette alla mascella superiore.

Ne differiscono principalmente per la lunghezza del loro corpo relativamente stretto.

Nei fiumi al nord della Francia, dove sono abbondantissimi, se ne pescano spesso di quelli che misurano un metro, e al pari dei carpioni vengono presi colla lenza galleggiante, inescata con formaggio di Gruyère o con larve d'insetti, oppure colla lenza a sostegno, armata di un piccolo bolo.

Benchè molto diffidenti e timidissimi, il carpione e la tinca mordono volontieri a queste esche. Fave, grano, mais, orzo, mollica di pane, formaggio, larve d'insetti e vermi, essi abboccano tutto, purchè l'amo venga loro presentato con destrezza e prudenza.

Salmoni e trote. — Fra tutti i nostri pesci d'acqua dolce, i salmoni sono certamente i migliori ed i più stimati.

Nati nelle riviere e nei fiumi, essi, com'è noto, devono la loro

forza ed il loro sapore al mare, dove si recano poco dopo di essere usciti dall'uovo.

Quando vi ritornano in capo a due mesi, per far più volte lo stesso ritorno, essi hanno acquistato un volume già considerevole, che aumenta sempre più ad ogni viaggio successivo.

Tuttavia i salmoni, appena hanno raggiunto l'età adulta, sembrano preferire l'acqua dolce all'acqua salata. Essi rimontano allora fino ai fiumi minori, dove, grazie alla facoltà che hanno di saltare fuor d'acqua come i carpioni, non sono arrestati da nessun ostacolo, da rapide o da cascate.

Oggi, in Francia, la maggior parte dei salmoni sono presi nella Senna, nella Loira e nei loro principali affluenti.

Nei torrenti e nelle riviere vengono sopratutto cercate le trote, di cui la più stimata, la trota salmonata, abita di preferenza i freschi ruscelli alpini.

Fuori dei grandi laghi alpestri non si trova la trota lacustre, nè l'ombro cavaliere, nè il lavareto, tanto stimati dai viaggiatori che percorrono la Svizzera; pure non è raro, malgrado la sua rapidità proverbiale, di catturare, oltre la trota comune, l'ombro di riviera nei piccoli corsi d'acqua dei paesi montagnosi.

Benchè non sia difficile, a fin d'inverno, di prendere trote e salmoni colla lenza galleggiante inescata con vermi rossi, è di gran lunga preferibile, anche in quell'epoca dell'anno, pescarli sia cogli insetti vivi, sia colla mosca artificiale.

Possedendo qualche esperienza ed avendo la conoscenza perfetta delle abitudini di questi pesci, un pescatore destro e prudente giunge quasi sempre a catturare la preda che aveva in vista, vale a dire i salmoncini e le trote.

Nascosto negli arbusti della riva, egli non getta mai la sua lenza che nei paraggi freschi ed ombrosi dove l'acqua, dopo una corrente rapida, si spande e gira in lenti cerchii.

Là, sotto le cascate di un mulino, presso una chiusa o nel bacino di una cascata, le trote si aggirano pronte a gettarsi sulla mosca che cade o sul vermicello trascinato dalla corrente.

Sarebbe un perditempo cercarle altrove, come pure insistere più di alcuni minuti nello stesso posto. Così, quando se ne conoscono tutti i segreti, la pesca della trota colla lenza a frusta è la più attiva e la più gradevole di tutte le pesche.

Anguille. — Oggi non è più dubbio che le anguille si schiudono dalle uova nelle acque dell'oceano, da cui le novelle rimontano annualmente i grandi fiumi in legioni innumerevoli.

È questa la ragione per cui le anguille, comunissime in certi fiumi, in altri mancano affatto.

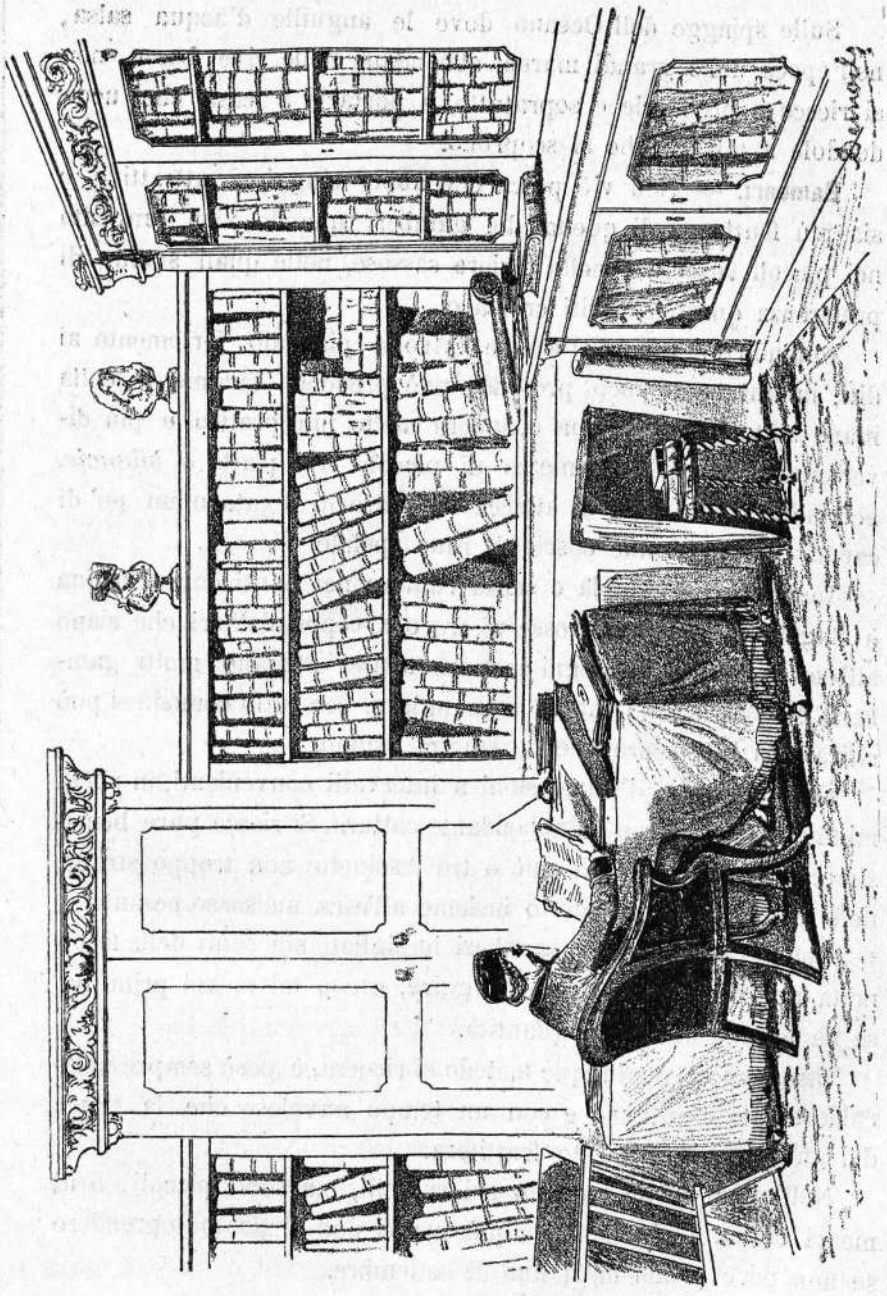
Meravigliosamente servite dalla loro organizzazione anfibia e senza dubbio dirette da un istinto affatto speciale, esse vanno inoltre in numero grande a popolare, all'interno delle terre, i laghi e gli stagni, dove spesso raggiungono una straordinaria lunghezza ed una grossezza corrispondente.

In tutti i luoghi dove abbondano è facile prender le anguille colla lenza inescata con vermi rossi, come si fa per tutti gli altri pesci.

Ma nei fiumi, dove sono relativamente in piccolo numero, sarebbe perdere il proprio tempo a pescarle in questa guisa; perciò vengono catturate soltanto tendendo alla sera nasse a maglie fisse, o meglio lunghe lenze di fondo, inescate con lumachette o con vermi di terra, e che si levano all'indomani di primo mattino.

Infatti, appena appare l'alba, le anguille prese all'amo fanno tali sforzi per liberarsi, da rompere spesso coi loro morsi le cordicelle più resistenti.

Ma aver preso l'anguilla non è ancor tutto, bisogna anche saperla custodire, e non è cosa facile, quando la si vuole tener viva, perchè questo pesce sottile è abilissimo nello sdrucciolarvi dalle mani.



L'AMORE PER I LIBRI — LA LETTURA.

Sulle spiagge dell'Oceano dove le anguille d'acqua salsa, nell'epoca delle grandi maree, abbondano nelle rive basse, non si riesce a prenderle e sopratutto a portarle a casa che uccidendole a misura che si scoprono.

Gamberi. — Non v'è pesca che abbia maggiori attrattive e sia più fruttuosa di quella dei gamberi quando vien praticata nei piccoli ruscelli e nelle riviere sassose, nelle quali stanno di preferenza questi saporiti crostacei.

Chi non ha timore d'essere talvolta pizzicato fortemente ai diti, in un'acqua poco profonda può prenderli facilmente colla mano sotto le pietre; ma è ancora molto più pratico e più divertente il pescarli col mezzo di piccole reti piatte o *bilancie*, nel mezzo delle quali si attacca un pezzo di fegato o un po' di carne, oppure alcune coscie di rana spelate.

Immersi con cautela e senza rumore nei punti dove l'acqua è stagnante, vicino a grosse pietre o a ceppi d'alberi che siano all'ombra, questi congegni in poco tempo attirano molti gamberi, e mentre sono intenti a mangiare, con tutto comodo si può ritirare la rete senza che ne sfugga alcuno.

Con una serie d'immersioni a intervalli convenienti, in pochi minuti è facile farne un'abbondante cattura. Si riesce pure benissimo gettando in acqua due o tre fascinette non troppo strette, nelle quali si sia introdotto insieme all'esca un sasso pesante.

Quando si ritirano, i gamberi impigliati nei rami della fascinetta non hanno il tempo di fuggire, e con tal mezzo primitivo se ne prende una gran quantità.

Insomma, a qualunque metodo si ricorra, è però sempre nelle calde serate d'autunno e con un tempo nuvoloso che la pesca dei gamberi riesce molto fruttifera.

Nell'estate se ne trovano nei ruscelli, ma sono piccoli, o di mezza taglia. I più belli e i più grossi non si possono prendere se non poco prima della fine di settembre.

LIBRO V. — BISOGNI INTELLETTUALI, ARTISTICI E FILOSOFICI.

Evoluzione dei bisogni intellettuali. — Nell'epoca nostra il cervello dell'uomo civile prova, al pari dello stomaco, imperiosi bisogni.

Ha tanto appetito di un nutrimento intellettuale quanto il sacco gastrico, in certi momenti, è avido di un alimento sostanzioso, e la gioja che prova uno spirito eletto nella completa soddisfazione dei desiderii cerebrali, non cede per nulla a quella che prova il gastronomo degustando un piatto succolento.

Questa sete di cose ideali, per quanto sembri immateriale e per quanto si faccia sentire, secondo gli individui, molto inegualmente, si produce però nell'organo del pensiero e si manifesta in noi al pari delle altre nostre sensazioni negli altri nostri organi.

È forse un bisogno perfettamente inutile al mantenimento della vita animale, ma la sua origine e le sue cause son tuttavia tanto fisiologiche quanto quelle del bisogno di mangiare e di bere.

Se proviamo una viva impressione morale tosto le scosse nervose ch'essa produce si traducono in un'esuberanza di sentimenti, d'idee, di parole, di gridi, di risa, di gesti e anche di movimenti più o meno intensi o rapidi, secondo la natura e la forza dell'impressione ricevuta.

Nell'uomo selvaggio e nel bambino, qualunque forte emozione determina sul sistema locomotore per azione riflessa una

agitazione di scosse involontarie che costringono il soggetto a saltare, a correre, a dimenare le braccia, a gettare, suo malgrado, dei gridi che esprimono molto bene la sovreccitazione momentanea delle sue facoltà cerebrali.

Basta vedere, nell'ora della ricreazione, le fanciullette di un collegio dimenarsi e saltellare in un giardino con gridi di gioja, per comprendere quest'influenza dell'impressione morale sulla locomozione e per capire che la *danza*, l'infima e la più semplice delle arti, trae molto evidentemente la sua origine da questi movimenti riflessi.

Nella stessa maniera che una emozione provoca un certo gesto od un certo grido, questi movimenti e questi scoppii vocali determinano, alla lor volta, nello spirito di colui che sente l'uno e vede l'altro, un'emozione molto consimile a quella che li ha da prima prodotti; e questa riproduzione voluta del gesto e del grido della passione non è altro che il principio stesso dell'*arte teatrale*, del *canto* e della *musica*.

Nell'uomo civile e istrutto, l'impressione morale si trasforma poi in un bisogno intenso di dare corpo a ciò che ha visto, di esprimere, di esternare ciò che ha sentito.

Allora, secondo le sue attitudini e le sue facoltà, egli si sforza di tradurre più esattamente che gli vien fatto, col disegno, col colore, col rilievo e colla lingua scritta le sue idee e i suoi sentimenti. In questo modo, non v'ha dubbio, sono nate le arti superiori: la *pittura* e la *scultura* prima, la *letteratura* in seguito.

Ai nostri giorni, l'educazione completa che ricevono i fanciulli nelle famiglie e nelle scuole, contribuisce moltissimo a sviluppare nella mente prima il sentimento, e più tardi, quando il gusto si è formato, il bisogno delle soddisfazioni intellettuali.

Seguendo le attitudini innate, o le disposizioni ricevute per eredità, uno si appassiona più o meno per un'arte o per l'altra.

La gran maggioranza preferisce e capisce sopratutto la mu-

sica e il canto, cioè il teatro, perchè infatti sono le arti più semplici e più accessibili.

Altri sono specialmente attratti dal genio del pittore o dello scultore, altri sentono in modo particolare le grandi bellezze della letteratura.

Negli uomini meglio dotati, questi bisogni intellettuali crescono coll'età, si raffinano e si elevano sempre di più, talchè giunge un momento in cui, seguendo un ideale sempre più puro, lo spirito, per gustare una gioja suprema, sente il bisogno dell'ardente ricerca della verità nei problemi più ardui della *scienza* e della *filosofia*.

LETTERATURA E TEATRO.

LA LETTURA E I LIBRI.

Vantaggi della lettura. — Se a dispetto dell'istruzione, oggi liberalmente sparsa dovunque, non tutti sono ancora capaci di scrivere un buon libro, è però almeno molto più raro trovare persone che non sappiano leggere e che prendono piacere ad un libro attraente.

La lettura non è solo uno dei passatempi più belli, ma è altresì uno dei più utili. Ben scelta, istruisce a un tempo e diverte, ricrea lo spirito senza faticare il corpo, e dissipa la noja delle lunghe ore d'ozio, lasciando nel pensiero un numero infinito di idee, di visioni, di imagini e di quadri, che vi si ritrovano sempre con piacere.

Fra tutte le distrazioni, la lettura è certamente la sola che non stanca mai; se ne conserva il gusto anche quando tutte le altre occupazioni hanno stancato, e anzi la si apprezza maggiormente quando si è abituati da molto tempo a gustarla.

Anche se non si è ricevuta che un'educazione molto ele-

mentare, o se si è vissuti lungo tempo nella più oscura ignoranza, o, quel ch' è peggio, nell'illusione, nella menzogna e nell'errore, basta amare la lettura per far luce nello spirito e arricchirlo, per rompere le tenebre e uscirne passo passo, per elevarsi da sè stessi dall' estrema miseria intellettuale al possedimento delle più brillanti cognizioni.

Leggendo si entra per un momento nel pensiero dello scrittore, del quale si ha sott'occhio il lavoro, per un certo tempo si possiede il suo cuore, la sua anima, il suo genio.

Si ha la vita come la si desidera in ispirito, la vita imaginata da Corneille, Molière, Shakespeare, Rousseau, Voltaire, Dante, Gœthe, Lamartine, Hugo.

Infatti il libro non ci trasmette e non fa solo passare nella nostra imaginazione l'opera più o meno apprezzata degli autori viventi, ma fissa altresì e rende a nostra volontà lo spirito di quelli che non sono più, ci traduce e ci apporta il pensiero di quelli che, lungi da noi, parlano un'altra lingua.

Il libro, insomma, è a nostra disposizione come l'amico più affezionato. Secondo il tempo che si può disporre, lo si apre, lo si chiude, lo si lascia, lo si riprende: esso è sempre pronto a divertirci, a distrarci, a istruirci.

Nelle case, dove oggi noi accumuliamo futilità d'ogni specie, il libro non è dunque soltanto un oggetto o un mobile di prima necessità, ma è anche un vero ospite che bisogna alloggiare e trattare col massimo riguardo, perchè, fra tutti gli amici che si possono ricevere, è il meno imbarazzante, il più adattabile, il più utile e il più cortese.

Quando si ama la lettura, in poco tempo si scopre fra gli scrittori quello che meglio si comprende, quello le cui idee e i cui sentimenti meglio s'accordano con ciò che si pensa e si prova intimamente.

E davvero ve ne sono di quelli le cui opere sono come un'eco

della nostra coscienza, opere che non si possono leggere senza riscontrarvi i nostri sogni, i nostri inganni, le nostre gioje e i nostri dolori, senza chiaramente riconoscerci, e senza risentire, a certe pagine, le emozioni più profonde.

Son questi gli autori favoriti, i libri preferiti che si leggono e rileggono mille volte.

Ma oggi che la lotta delle intelligenze è così viva, vicino a questi graziosi lavori che toccano lo spirito e il cuore, bisogna far posto e consultare spesso i buoni libri che dànno la robustezza al pensiero, la rettitudine al giudizio, lo sviluppo alla ragione, le opere piene di nerbo degli scienziati e dei filosofi, indispensabili alla nutrizione dello spirito quanto il pane ed il vino a quella del corpo.

Oggi, ad ogni momento, si è attratti, tentati, sedotti da un libro. Se ne scrivono di tutti i generi, ne compajono di tutti i formati e in gran quantità tutti i giorni, e se la maggior parte, per dir la verità, passa inosservata, se ne comprano però ancora abbastanza per avere presto in casa gli elementi di una biblioteca.

Il difficile, anche per il più sagace amatore di libri, è di trovare nella quantità quelli che meglio rispondono ai suoi bisogni intellettuali, di riunire i lavori che gli possono al momento tornare più profittevoli ed essergli di una costante utilità senza ingombrare la casa d'inutili volumi.

Nulla di più raro da vedersi di una biblioteca particolare ben scelta e perfettamente ordinata.

Di solito, ciò che si designa sotto questo nome, anche nelle case meglio dirette e meglio fornite, è un mobile senza dubbio molto elegante, sugli scaffali del quale fanno pompa, ordinati in belle file, molti volumi magnificamente rilegati, ma che ordinariamente sono libri di parata, raccolti senza metodo e senza gusto, buoni soltanto di sfoggiare il loro titolo e i fregi d'oro

impressi sul dosso di marocchino, oggetti assolutamente inutili al loro proprietario, il quale non li apre mai nelle ore di noja, nemmeno per guardarne le imagini.

Biblioteca. — È chiaro che la biblioteca di famiglia, quella dell'operajo che cerca d'istruirsi, è ben diversa [da quella dell'uomo istrutto che, non sapendone mai troppo, sente un vivo piacere nel rivedere, nel rileggere, nel rinfrescarsi la memoria e nell'arricchire sempre lo spirito di nuove cognizioni.

E, per prima cosa, in una biblioteca veramente pratica, devono essere rappresentati tutti i grandi rami del sapere umano, fosse pure con un solo volume, e classificati nell'ordine più comodo e più logico.

La storia, le biografie e le memorie, comporranno, per esempio, un primo gruppo, al quale faranno immediatamente seguito le opere di geografia, di viaggi e di etnografia.

Le scienze formeranno un secondo gruppo che, permettendolo la disposizione del caselliere, sarà parallelo al primo e quivi si allineeranno i trattati di matematica, d'astronomia, di fisica e di chimica generale, le opere di storia naturale, d'agricoltura, di medicina, d'igiene e d'economia domestica.

In seguito verranno i libri speciali alle varie industrie, la serie interessante relativa alle belle arti, alla filosofia ed allo studio delle lingue; questi ultimi stabiliranno uno stretto legame fra le opere del primo gruppo e quelle del secondo.

In un terzo scomparto prenderanno posto i volumi consacrati alla giurisprudenza, al diritto, alla politica, alla filosofia, alla morale, alla religione e, vicino, le opere di pura imaginazione, scelte però con una severità rigorosa, vale a dire i perfetti capolavori dei poeti, dei romanzieri, dei drammaturghi di tutti i secoli e di tutte le età.

Il più difficile a comporsi e a mantenere nei giusti limiti è il quarto gruppo, dovendo in esso venire collocati i libri

IL TEATRO.

preferiti. Vi terranno sempre un posto importante, e fors'anco si stenderanno sul territorio dei loro vicini; ma insomma, in una collezione ben ordinata, una leggiera sproporzione a tal riguardo non sembrerà più sconveniente di un eccesso di opere tecniche nella biblioteca dell'ingegnere, del legista o del medico.

In un tempo in cui le scienze e le arti fanno ogni giorno così rapidi progressi, non è possibile seguirne l'evoluzione e tenersi al corrente, senza leggere regolarmente qualche buona rivista o qualunque altra pubblicazione periodica.

Questi fascicoli, riuniti e legati in volume, potranno vantaggiosamente completare e continuare la biblioteca in cui, d'anno in anno, verranno ordinati in una quinta sezione ben distinta dalle precedenti, ma non meno utile, quella dei dizionarii e delle enciclopedie.

Bibliofilia e bibliomania. — Benchè il valore essenziale di un libro consista nel suo testo e nel suo spirito, non c'è dubbio che esso aumenta, quanto più l'esecuzione materiale dell'opera è accurata, la carta scelta, la stampa più nitida ed elegante, la legatura ben fatta e di valore.

Alcune belle illustrazioni di un abile artista non contribuiscono meno a rendere un libro prezioso agli occhi degli amatori.

Finalmente certi bibliofili cercano sopratutto le edizioni delle opere più rinomate, generalmente la prima edizione, i cui esemplari sono infatti quasi sempre rarissimi, quando la data della pubblicazione rimonta ad epoca antica.

Questa nobile passione dei libri, è una delle più forti che si possano provare, se si ha il tempo ed i mezzi di soddisfarla.

Infatti quanto cercare, frugare, intrigare per scoprire la celebre edizione della tal epoca, quella dove si trovanò i famosi errori di stampa, che non esistono più nelle edizioni seguenti!

Spinta a tal segno, la passione dei libri non è molto lontana dal somigliare alla mania; ma i libri belli e buoni sono tanti, e tanti

di essi col loro testo stupendo e colla loro stampa perfetta costituiscono opere d'arte. Per ciò l'ardore, anche eccessivo, di volerli possedere, è più che scusabile.

Sventuratamente per il bibliofilo il merito intrinseco del libro sparisce spesso del tutto davanti al valore accessorio che gli viene dalla sua data, dalla sua legatura o dalle sue illustrazioni.

Non è più l'opera stimata di questo o di quell'autore, ma un semplice capo artistico, un oggetto di curiosità più o meno prezioso, secondo che è stato stampato, piegato o legato in un modo piuttosto che in un altro.

Certamente questi piaceri da antiquario non hanno più alcun rapporto col godimento, forse meno vivo ma molto più serio, che procura la lettura di un libro interessante.

Bisogna convenire però che raramente si amano i libri senza aver prima amato a leggerli con passione. Il solo amore dello studio può inspirare il gusto di riunire e di conservare i volumi per trovarli al bisogno sotto mano, e infatti i bibliofili sono quasi esclusivamente eruditi e letterati.

Qualunque sia il valore materiale delle opere di cui si ama formare una collezione, tutto non sta nell'ordinarle metodicamente e nel modo più comodo per il lavoro.

Inoltre bisogna saper tenere i libri al riparo da tutti gli accidenti, preservarli dai raggi diretti del sole, che fa svanire le legature; dall'umidità, che macchia e ammuffisce la carta; dagli insetti, che la rodono; e più ancora dagli amici che li domandano in prestito, il peggior flagello delle biblioteche.

Tale è il destino d'un libro prestato:
O che non torna o che torna guastato.

Il bibliofilo diligente non si stancherà mai di ripetere questo ritornello all'amico indiscreto che tenta passare la porta del gabinetto.

Se lo lascia passare, se gli dà ascolto, se gli concede il volume

che domanda, egli troverà presto una bell'opera spajata, una irreparabile lacuna in una collezione di valore!

Letture popolari. — Giornali e romanzi. — Non si può dire davvero che oggi manchi il pasto letterario a buon mercato per soddisfare l'insaziabile appetito dei lettori, il cui numero aumenta incessantemente. I caratteri stampati non furono mai tanto popolarizzati in fogli, dispense e fascicoli come al nostro tempo.

Siccome vi è una moda anche in letteratura, oggi il gusto del pubblico inclina ad un genere, e domani questo genere non piacerà forse più.

I ragazzi, i giovanetti e le donne fra tutti i lettori sono i più intrepidi e i più compiacenti. Gli uomini generalmente si limitano a scorrere i giornali, a dare un'occhiata al bollettino politico ed alle informazioni, agli avvenimenti notevoli della giornata ed alle colonne della borsa; ma le donne si gettano addirittura, senza guardar prima altro, sul romanzo d'appendice, poi passano ai fatti diversi, ai resoconti dei tribunali, agli echi dei teatri e alla cronaca.

Siccome il giornale non basta a soddisfarle, vien pubblicata per esse e per i giovani quella congerie di pretesi romanzi popolari, che sventuratamente per la massima parte sono meschini e cattivi sotto tutti i punti di vista.

Durante un mezzo secolo il romanzo della scuola romantica coi suoi eroi stravaganti e le sue eroine perseguitate, ha fatto la gioja della generazione che ci ha preceduti e le delizie della nostra gioventù.

Le magistrali epopee di Vittore Hugo, i drammi di cappa e spada di Alessandro Dumas hanno popolato il nostro cervello di fantasmi graziosi e terribili, di esseri abominevoli o gentili, di cui le imprecazioni o le grandi frasi sonore echeggiano ancora qualche volta nelle nostre memorie.

Senza dubbio noi sorridiamo ora all'idea di essere stati sedotti da quei personaggi mezzo favolosi, di cui avremmo voluto

portare il mantello e la spada; ma se arrossiamo un po' della passione che ci inspiravano quei fantastici racconti, almeno nessuna impressione sgradevole ci rimane di quello spaventoso consumo di giovinette infelici, di scellerati onnipotenti e di cavalieri trionfanti.

Oggi col romanzo grossolanamente naturalista, che tanti scribacchiatori senza stile allestiscono per seguire la moda, le cose sono molto cambiate.

È così facile raccontare e sviluppare in cattiva lingua le sconfortanti avventure di cui i fatti diversi dei giornali forniscono quotidianamente l'ampio canavaccio!

Ma che cosa rimane quando si è letta l'ultima pagina di queste fastidiose produzioni, dato che si possa giungere sino all'ultima pagina? Niente altro che una sgradevole impressione di tristezza, se pure non è un vero disgusto.

Eppure la scuola naturalista che procede da Balzac è realmente la sola che sia entrata nel gran movimento scientifico e filosofico del secolo.

Essa cerca innanzi tutto la verità, l'esattezza e la realtà. La sua ambizione, lodevole e veramente degna di essere appoggiata, è di allettare, di piacere colla sola narrazione di fatti e di azioni verosimili, colla pittura di caratteri veramente umani, e sopratutto coll'analisi dei sentimenti, delle passioni, degli istinti realmente nascosti sotto le maschere grottesche o sinistre, accigliate o sorridenti, di cui si compone il miscuglio sociale.

Ecco un bellissimo programma fatto per instradare tutti i giovani scrittori. Sì: le generazioni attuali sono assetate di verità. Stanche di tutte le convenzioni, liberate per mezzo della scienza da tutti i pregiudizi, esse vogliono vivere quanto è possibile secondo le leggi della natura.

Da tutti i nostri scritti, da tutti i nostri libri espelliamo dunque la menzogna, anche se è piacevole. Ma la natura è immensa e

per gran fortuna il bello nel suo dominio non si incontra meno frequentemente del laido.

Perchè dunque sceglier sempre per metterli in rilievo i tipi estremi del male e mai quelli del bene?

Perchè quando si sa tenere una penna e si ha l'insigne onore di esser letti, voler privarsi in questo modo con tanta leggerezza di tutto un campo di studii e rinunciare per conseguenza a far valere la miglior parte del proprio ingegno?

Perchè rassegnarsi ad essere un semplice narratore dei fatti più volgari e meno interessanti che si possano osservare, quando si possiedono i mezzi di dilettare gli animi, di commuoverli, di istruirli e di nutrirli di begli esempi e di grandi idee?

L'ARTE DRAMMATICA E GLI SPETTACOLI.

Piacere e utilità del teatro. — Anche quando espone all'attenzione desta dello spettatore i capolavori della letteratura drammatica, il teatro non costituisce un piacere esclusivamente intellettuale.

Collo splendore dell'allestimento scenico, colla mimica, i vestiti e la voce degli attori, colla musica e col canto che spesso si uniscono all'azione, esso impressiona troppo fortemente i sensi della vista e dell'udito, distrae il pensiero e turba le pure gioje dello spirito con sensazioni di ordine secondario.

In presenza di un'opera che lo interessa, il pubblico, a dir vero, s'inquieta poco di queste sottigliezze. Esso si guarda bene di analizzare il piacere che prova, e poco gli importa, quando un dramma lo commuove od una commedia lo diverte, di sapere se è una semplice e delicata impressione della sua intelligenza o un'eccitazione violenta e molto più facile dei suoi nervi sensitivi.

Il maggior numero degli spettatori, bisogna pure convenirne, non domanda al teatro la soddisfazione di un bisogno puramente morale.

La quasi totalità del pubblico è una pasta di buoni borghesi, brava gente mediocremente accessibile alle passioni intellettuali, senza esigenza a tal riguardo e molto meno suscettiva di essere colpita dal merito proprio di un'opera che dalla bellezza delle decorazioni o dal talento degli artisti incaricati d'interpretarla.

Difficilmente questo pubblico accetta di vedere al fuoco della ribalta una produzione troppo letteraria o che lo costringa a pensar troppo.

I lavori in versi, per quanto buoni, generalmente gli dispiaciono, e nemmeno una bella prosa accademica lo soddisfa troppo.

Quello che esso ama sopratutto sono le produzioni spettacolose, i melodrammi dalle forti emozioni, le commedie a sorpresa, le operette impossibili, le esclamazioni, le provocazioni, le bravate e le rivolte, i colpi di spada e di pistola.

Tutto quello che si indirizza alla sua coscienza, al suo spirito, alla sua ragione, lo annoja, lo stupisce o lo imbarazza.

Per conquistarlo e soddisfarlo pienamente bisogna scuotergli i nervi in qualche modo, intenerirlo e commuoverlo sino alle lagrime, rallegrare il suo umore sino all'esplosione della più rumorosa ilarità.

Infatti ordinariamente non si va a teatro per meditare, ma per distrarsi, per passarvi, come dicono tutti, una bella serata.

Gli spettacoli più apprezzati sono quelli che procurano meglio e più rapidamente questi piaceri facilmente compresi, ed ogni anno sulla scena francese, nei diversi generi drammatici, si rappresentano molte di queste produzioni che soddisfano completamente le esigenze e si adattano all'intelligenza del pubblico.

Secondo i loro gusti personali e le loro disposizioni d'animo gli amatori, sufficientemente istruiti dai giornali e dai programmi,

si riservano di fare giudiziosamente la scelta del teatro e dell'opera che risponda meglio al loro desiderio.

L'uomo e la donna del popolo, semplici di spirito e particolarmente sensibili alle forti emozioni, prendono piacere sopratutto ai drammi tenebrosi, in cui i fanciulli rubati, gli orfani perseguitati, gli amanti infelici, traverso mille macchinazioni di malandrini e di traditori passano per le più terribili prove fino all'ultima scena dell'ultimo atto, in cui il delitto viene punito e la virtù ricompensata.

I giovani, entusiasti e creduli, come lo si è sempre a venti anni, sono sedotti specialmente dal dramma storico dal superbo andamento, dalle donne innamorate e dai valenti gentiluomini generosi e indomabili che ne sostengono le parti.

Gli spettatori già scettici e nojati prendono sopratutto piacere all'allegro vaudeville, alla scollacciata operetta, di cui canticchiano uscendo dal teatro le facili ariette.

Alla piccola borghesia convengono piuttosto il dramma moderno e la buona commedia di genere; al pubblico elegante e mondano, alla gente ufficiale e seria, i capolavori del repertorio classico, i bei drammi in versi e le grandi commedie consacrate da lungo successo, le opere gigantesche, poichè è di molta distinzione andare a udirle e trovarle bellissime anche quando personalmente non piaciono.

Oggi gli autori drammatici sono abbastanza numerosi, abili e fecondi per fornire ogni anno alle scène parigine, dalle quali passano poi a quasi tutti i teatri del mondo, una scelta importante di produzioni di tutti i generi.

Si può talvolta deplorare che queste opere manchino di sostanza, di stile e di originalità, ma il fatto sta che in tutti i siti dove vengono rappresentate bene, assicurano una ricreazione ed un passatempo che incontra sempre il gusto degli amatori di spettacoli.

LA MUSICA.

Teatro popolare. — Spettacoli a buon mercato. — Come spiegare il fatto che a Parigi stesso, dove si potrebbero applaudire opere eccellenti e buonissimi artisti, i teatri sono così poco frequentati, forse meno che altrove?

All'infuori degli stranieri che bastano a riempire ogni sera la Commedia Francese e l'Opera, è una minima parte della popolazione — e sempre la stessa — quella che, per una vecchia abitudine, o per occupare una sera disponibile, fornisce ancora una certa clientela ai teatri, molto impensieriti per attirare e trattenere quei pochi amatori eminentemente capricciosi ed annojati.

Il vero e buon pubblico, benchè ami molto gli spettacoli, a poco a poco se ne stanca, e ormai non si decide a ritornarvi che in occasione di un successo grandissimo, il quale non sia disonestamente creato.

Tutti i teatri naturalmente soffrono, alcuni anzi agonizzano per questa astensione, a cui i direttori allo stremo di espedienti cercano di rimediare di tanto in tanto colla brusca soppressione dei biglietti di favore; ma questo mezzo che sembra radicale è un palliativo, poichè precisamente a cagione del prezzo troppo elevato dei posti vengono chieste le entrate gratuite, e le persone che generalmente ne fruiscono sono per certo le ultime che si risolvono a por mano al portafoglio per comperare i biglietti allo sportello dell'impresa.

No. La soluzione del problema non è così semplice; anzi è delle più difficili. Essa consiste nell'innovazione del teatro a buon mercato, e non può essere che così perchè, ribassato il prezzo dei posti, le famiglie di quattro, cinque, sei persone, potranno con otto o dieci lire al più passare bene la loro serata in un posto discreto.

Quante sono le famiglie, in questi tempi in cui la vita è così cara, che dispongano di un bilancio sufficiente per poter consa-

crare al teatro, compresa la vettura e le mancie, una quindicina di lire tre o quattro volte al mese?

Certamente se ne troverebbero abbastanza per assicurare un durevole successo alle opere di qualche valore, e questo pubblico serio ci ricondurrebbe presto senza dubbio le belle e buone produzioni invece delle meschine rapsodie che i teatri parigini allestiscono in troppo gran numero.

E infatti non è stravagante che si paghi sei od otto lire un posto, per il dubbioso e problematico piacere d'assistere quattro ore di fila a qualche grottesca buffonata o a qualche favola macchinosa?

Con questi prezzi, quando si vuol condurre la famiglia a teatro, bisogna calcolare di spendere quaranta o cinquanta lire almeno e per un divertimento privarsi di molti altri.

Il borghese è goloso, la borghese ama di comparire. Ecco come alla facondia comica di un brillante, alle evoluzioni per quanto graziose di un corpo di ballo, si preferisce qualche ciarpa in voga, o più prosaicamente un dindio saporito con ripieno di tartufi!

In queste condizioni, per concludere, il teatro non è realmente accessibile alla più interessante, alla miglior parte della popolazione parigina.

Esiste un numero considerevole di giornali e di opere popolari che devono il loro grandissimo successo alla modicità del loro prezzo. Soltanto gli spettacoli, finora, benchè siano i più apprezzati fra i piaceri dello spirito e degli occhi, rimangono estremamente costosi ed accessibili a pochi.

La persistenza di una tal pratica è abbastanza strana in una città di due milioni di abitanti, di cui tre quarti sono molto imbarazzati tutti gli inverni per cercar un luogo dove passare la sera, e sarebbero ben contenti di occupare un posto in un buon teatro di commedia o dramma, dove per pochi soldi potessero, di tempo in tempo, secondo la loro fantasia ed il loro carattere, andare a ridere oppure a piangere.

ARTI DILETTEVOLI.

MUSICA.

Influenza fisiologica della musica. — Piacere uditivo. — La musica, al pari dell'arte drammatica cui è frequentemente associata, è per la gran maggioranza delle persone che l'ascoltano piuttosto un piacere puramente sensitivo che una occupazione intellettuale.

Essa solletica sopratutto l'udito, seduce l'orecchio; ma mentre, per azione riflessa, queste gradite sensazioni non determinano nella maggior parte degli uditori che una serie di movimenti cadenzati, è giusto dire che presso i veri dilettanti l'influenza da essa esercitata sulle facoltà cerebrali si eleva talvolta fino alla più profonda emozione, fino all'esaltazione più ardente.

La musica viene apprezzata sopratutto in teatro, quando si mesce agli accenti della voce umana per tradurre con incomparabile intensità i sentimenti tristi od allegri dei personaggi che si agitano sotto gli occhi dello spettatore.

Quando essa accompagna una scena tragica od un cupo dramma, essa produce negli animi un'impressione ben più forte che quando mette in rilievo con vivacità e scioltezza i diversi motivi di una allegra commedia.

Perciò la musica si adatta a meraviglia alle situazioni patetiche e culminanti, alle separazioni crudeli, agli addii strazianti.

Essa non ottiene minore effetto nei canti vittoriosi, nelle marcie guerriere o trionfali, nelle scene fantastiche, nelle allegorie strane dove gli eroi lottano disperatamente contro la fatalità.

Diversi generi di musica e concerti. — La musica non si ripercuote con maggiore o minor forza nell'organismo degli uditori soltanto per il suo carattere, ma anche secondo le circostanze, secondo il momento e l'ambiente in cui viene eseguita.

La voce sonora dell'organo, i cui primi accordi immergono i fedeli in così profondo raccoglimento, deve non poca parte della sua potenza alla maestà del luogo in cui la si ode e alla solennità religiosa a cui ordinariamente essa va accompagnata.

Una musica militare alla testa di un reggimento in marcia eccita più vivamente l'entusiasmo che non quando la si ode passeggiando tranquillamente sopra una piazza od in un pubblico giardino.

E così pure le arie tanto note de' nostri inni patriotici, come per esempio la gloriosa *Marsigliese*, che a forza di essere ripetuta è diventata volgare, non ritrovano improvvisamente, alla vigilia di una rivoluzione o di una guerra, quell'irresistibile virtù che trasporta la folla e fa balzare i cuori?

Anche la dolce e sentimentale musica da camera non fa eccezione a questa legge.

Malgrado il merito degli artisti, essa riesce faticosa quando viene eseguita in una sala qualunque, davanti ad un pubblico svogliato, venuto semplicemente per occupare alcuni istanti; al contrario, è molto gustata e vivamente sentita in una riunione mondana, quando le sue incantevoli melodie si uniscono alla poesia delle bellezze femminili, all'eleganza delle toelette, al lusso degli appartamenti, allo splendore dei lumi, agli inebbrianti profumi che si svolgono dalle donne e dai fiori.

Pianomania. — Studio della musica e delle arti. — Queste condizioni, troppo raramente unite, sono così indispensabili al diletto di un concerto, che la musica, appena vien accolta in un ambiente un po' borghese, cessa di essere un divertimento e diviene il più sgradevole di tutti i rumori.

Eppure nel nostro ambiente sociale e nei nostri tempi non c'è donna un po' sfaccendata, dalla figlia del portinajo alla ereditiera ricca e titolata, che non si applichi dalla più tenera infanzia a produrre giornalmente colle sue dita questo baccano

poco musicale il quale con assidue percosse vien fatto uscire dai fianchi d'un pianoforte.

I maestri di piano affermano senza esagerazione che a quelli che ne hanno inclinazione occorrono dieci anni di studio e sei ore di esercizio al giorno per essere atti a cavare alcuni suoni gradevoli da quella cassa pesante di legno e metallo.

Inoltre è assolutamente necessario che l'istrumento sia di buon fabbricatore, che i tasti non siano nè troppo duri nè troppo rilassati, che un accordatore abbastanza cieco per aver l'orecchio fino ed educato ne tenda frequentemente le corde e ne verifichi i martelli.

Dopo tutto questo e ben altro ancora, davanti a tali difficoltà capaci di sgomentare l'uomo più coraggioso, le nostre ragazze e le nostre mogli, nella lodevole intenzione di piacerci — guardiamoci dal dubitarne — affrontano risolutamente il pianoforte, lo pestano e lo logorano per ore, giorni, ed anni per strappare alle viscere della macchina feroce quei rumori, quelle raschiature metalliche, quei fracassi di coperchii, di casseruole, di campanelli elettrici e di bicchieri rotti, a cui disgraziatamente è più difficile abituarsi che al trapestío dei cavalli ed al rullare delle vetture sul selciato delle vie.

Veramente riesce difficile a comprendere che in un paese di buon senso e ragionevole come la Francia, questa spaventevole mania del piano abbia potuto svilupparsi ed infierire in tutte le famiglie come un'inevitabile epidemia.

Si è parlato lungamente della rosolia e della tosse ferina come di due malattie fatali a cui tutti i fanciulli devono forzatamente pagare il loro tributo. Oggi molte di queste care creaturine con un'igiene ben intesa riescono a sfuggire al temuto flagello, ma nessuno riesce a sfuggire a dieci anni di pianoforte, ormai inscritti nel programma di ogni educazione ben intesa.

Se le povere ragazze che ne sono particolarmente colpite fossero almeno le sole a sopportare il peso di questa ingiusta con-

danna, si cercherebbe con ogni sorta di attenzioni e di riguardi di rendergliela meno penosa; ma le povere sfortunate ne fanno cadere la maggior pena su coloro che le circondano, sui parenti, sugli amici, su tutti gli inquilini di una casa.

Allora, ogni volta che l'eterna scala e il sempiterno motivo rincominciano, hanno principio noje infinite, prove di pazienza cappuccinesca, irritazioni che c'impazientano, ci esasperano, ci rendono spietati, ci fanno pensare alle più atroci vendette e, finalmente, furiosi ed arrabbiati all'estremo, ci cacciano fuori di casa per ascoltare con delizia attraverso la città il ruotare dei carretti, il corno dei tram, il fischio delle locomotive, gli urli, i sacrati dei cocchieri e dei carrettieri intorno agl'ingombri di veicoli.

È un'idea deplorevole ed un'assurda abitudine quella di voler fare di ogni giovinetta una musicista, anche quando, mancando di ogni attitudine, essa non potrà mai, per quanto studii e lavori, che restare una mediocrità, vale a dire incapace di eseguire con brio e scioltezza un pezzo musicale di qualche difficoltà.

Tanto varrebbe pretendere di fare di ogni giovinetto un poeta, un oratore, un pittore, uno scultore, il cui genio debba un giorno appassionare la folla ed apportargli ben altri lucri ed onori che un impiego in un magazzino od in una drogheria.

In materia d'arte bisogna essere difficili, oggi che gl'ingegni si trovano nelle masse e che, mediante l'istruzione, la quale popolarizza i capolavori, il gusto in ogni genere si è considerevolmente sviluppato.

Ormai non si può sperare di piacere al pubblico e di trar partito della fatica artistica che possedendo un'abilità la quale si accosti molto da vicino alla perfezione.

Prima d'intraprendere qualunque carriera artistica bisogna dunque esaminare, pesare, calcolare le proprie forze, armarsi di coraggio, sopratutto lavorare, lavorare senza tregua e, ciò che

non è meno utile, acquistare la disinvoltura nel medesimo tempo che la scienza.

Anche se si coltivano le arti per puro diletto personale e senza alcuna pretesa di divertire gli altri, bisogna sempre avere il tatto di non vantarsene, come bisogna sfuggire la ridicola ostinazione di perseverare nell'ingrato lavoro quando non se ne ha la minima disposizione.

Il tempo che si perde in così sterili occupazioni si potrebbe ben meglio impiegare. Sviluppando col lavoro le attitudini veramente innate si farebbero rapidi progressi nella professione scelta con giudizio quando si sia tenuto conto dei gusti e delle preferenze intime.

Ma quasi sempre tutti si lasciano stornare dalle loro tendenze naturali dall'istruzione troppo uniforme che ricevono negli istituti scolastici, o dall'esempio allettatore di un amico che sia rapidamente giunto alla gloria ed alla fortuna seguendo una data via, o dalla moda stessa del momento la cui influenza è onnipotente sui caratteri indecisi.

Ecco disgraziatamente come è facile gettarsi a occhi chiusi fra le disillusioni, gli smacchi, i disgusti, le stanchezze e le disperazioni che troppo spesso sono il prodotto più certo nelle carriere artistiche e liberali.

DISEGNO, PITTURA, SCULTURA.

Diletto e utilità delle arti grafiche. — Per un uomo istruito lo studio del disegno e della pittura è uno dei mezzi più soddisfacenti per occupare le ore d'ozio.

Senza darsi addirittura ad un lavoro eccessivo, senza caricarsi di numerosi attrezzi, ma solo coll'uso di pochi oggetti di facile impiego, ognuno può distrarsi secondo la sua fantasia, addestrare la mano ed affinare il gusto, fissare per sempre sulla

LA PITTURA.

carta o sulla tela ciò che vede, conservare insomma un'immagine durevole degli esseri e delle cose che lo hanno più vivamente impressionato.

Nessun'altra ricreazione, nessun altro piacere, se pure non si stanca subito anche di questi, potrebbe procurargli così vivaci soddisfazioni.

L'arte del disegnatore e del pittore non merita soltanto di essere posta fra le arti di diletto. È altresì un potente mezzo di istruzione generale e di educazione fisiologica.

Colle arti rappresentative sono possibili quasi tutti gli insegnamenti. Ma siccome in ogni cosa si deve osservare una giusta misura, bisogna anche guardarsi di non abusare troppo, come si fa da qualche tempo, della matita, del pennello — ed anche, bisogna dirlo, della penna — per credersi completi.

I disegni e le incisioni che si profondono oggi nelle opere di ogni genere, oltre all'essere sovente inutili, hanno anche l'inconveniente grave di stornare l'attenzione dal testo stampato che dovrebbero soltanto illustrare.

Quanto alla produzione dei quadri — al contrario di quella del vino e del grano — essa aumenta disgraziatamente tutti gli anni in una proporzione inquietante.

La pittura non è ormai più un'arte, ma una volgare industria. Il soggetto più insignificante, più ridicolo, serve all'ultimo degli scarabocchiatori per comporre un quadro di due metri quadrati, comperato come una rarità a peso d'oro da qualche straniero, il quale per lo più è un vanitoso che non sa il modo di spendere il suo danaro.

Fatte queste riserve, è fuor di dubbio che le incisioni tipografiche hanno largamente contribuito da mezzo secolo in qua alla volgarizzazione delle scienze e che molte persone apparentemente istruitissime devono la maggior parte della loro scienza alle frequenti visite che hanno fatto alle esposizioni ed ai musei.

Per conoscere un fatto storico o scientifico, per ricordarsi un avvenimento, un personaggio, un luogo notevole, non c'è di meglio che averli veduti: è questa una cosa che tutti sanno.

Il poeta Orazio, duemila anni fa, esprimeva quest'opinione in bei versi: « Si ricorda meno ciò che colpisce le orecchie di quello che colpisce gli occhi », ed ai nostri giorni il sistema di educazione dei fanciulli riposa sopra questa verità, vale a dire che si cerca di mostrare gli oggetti, o almeno i modelli e i disegni degli oggetti, ai giovani scolari.

Ma se è dilettevole e facile istruirsi contemplando le tele ed i quadri de' maestri o voltando le pagine illustrate d'un libro o di un album, è ancora più utile e non dà minor piacere esser capace di eseguire da sè uno schizzo dal vero o di riprodurre un soggetto qualunque colla matita o coi colori.

Ad ogni momento della vita si prova il desiderio di fissare un ricordo, di prendere il disegno di una casa, di un mobile, di un dettaglio architettonico, di rilevare le linee principali di un paesaggio o di stendere un piano.

Infine non è meno utile saper disegnare che saper scrivere, e non sarà mai desiderato abbastanza che nei programmi di insegnamento officiale sia fatto un posto sufficiente alle arti grafiche.

Studio del disegno e della pittura. — Tuttavia chi vuole acquistare un ingegno personale non deve studiare nelle scuole e nelle accademie, ma sul vero, dove solo si impara seriamente e si giunge a possedere una maniera originale.

Le lezioni di un buon maestro possono fare un pittore, un disegnatore abbastanza corretto; ma la sola natura genera l'artista.

Così non v'ha studio migliore, anche per il principiante, di quello che consiste nell'osservare e riprodurre sotto tutti i loro aspetti gli oggetti più usuali, come un libro, un vaso, un arnese, una lampada, un tavolo, una sedia.

Prima di tutto, quando si vuol dipingere o disegnare, è importante di saper *vedere*, cosa non così facile come può credersi e che non s'impara che dopo un certo esercizio come qualunque altra cosa del mondo.

In un'accademia, per quanto riputata, non è possibile compiere l'educazione dell'occhio, tanto meno poi colla servile imitazione dei disegni e dei gessi.

E nel mondo esterno, in piena natura, che bisogna guardare e studiare un pezzo, prima di prendere la matita od il pennello, le linee ed il contorno delle cose, i rapporti ch'esse hanno fra di esse, il grado d'intensità, cangiante ad ogni ora del giorno, le ombre e le luci che danno loro rilievo, l'infinita varietà delle gradazioni ed i toni dei loro colori, le transizioni così difficili dalle tinte chiare alle tinte scure, finalmente tutte le condizioni che permettono all'artista di rappresentare, oltre le forme ed i colori, l'apparenza della realtà delle cose e l'espressione della vita stessa.

Questa educazione preventiva dell'occhio, indispensabile al pittore, che senza studio non potrebbe mai eseguire una vera opera d'arte, non è meno necessaria a chiunque pretende conoscere e sopratutto giudicare un quadro.

Tale esperienza difetta sventuratamente a molti sedicenti artisti ed alla maggior parte dei pretesi conoscitori.

Per convincersene basta andare ogni anno a fare alcune visite alla grande esposizione di belle arti ai Campi Elisi.

Vi si vedono sempre moltissime belle figure contemplate con sommo diletto da una folla di amatori; ma nel gran numero quante sono le opere realmente vitali e quante sono le persone veramente atte a trovare la grande e semplice natura attraverso tutte le combinazioni più o meno fantastiche di verde, blu, rosso, rosa, nero e bianco?

Scultura e modellazione. — È cosa ben rara che uno si ponga

a studiar scultura colla semplice intenzione di divertirsi. Infatti non si giunge a tagliare il marmo e la pietra che dopo un lungo e penoso tirocinio, e siccome è indispensabile saper maneggiare perfettamente la matita ed il pennello prima di pensare a impugnare lo scalpello, la maggior parte degli artisti, quando non sono stimolati da una potente volontà, si rassegnano volontieri a rimaner pittori piuttosto che lavorare ancora per diventare scultori.

D'altra parte, la professione di scultore, meno la gloria e gli onori che può procurare, non è troppo incoraggiante.

Le statue, i gruppi decorativi non sono oggetti di commercio corrente. Le opere di questo genere non vengono intraprese che dietro comando di una città o di uno Stato, e l'artista, abbastanza rinomato per essere onorato di tale favore, quando ha ben computato le sue spese per lo studio e per i modelli, quando ha soddisfatto gli impegni col modellatore e cogli sbozzatori, trova che in fin dei conti il suo lavoro gli ha reso ben poco.

Allora quel che gli rimane da fare, ed è appunto quello a cui si determina, è di vivere della sua arte eseguendo busti o statuette per i ricchi particolari; ma in generale gli scultori d'ingegno, come tutti gli altri artisti, non amano consacrare il loro tempo ed i loro sforzi a questi lavori di mestiere.

Molti di essi preferiscono utilizzare il loro ingegno a modellare piccoli lavori in argilla, e la maggior parte di questi oggetti, di fattura elegante, non mancano di un valore reale e portano la firma o la sigla di un artista celebre.

Se è difficile diventare buon scultore, minori fatiche s'incontrano nella semplice pratica del modellare: e infatti si vedono spesso in società abili dilettanti, specialmente giovanette e signore, che foggiano volontieri l'argilla coi loro ditini, e per puro divertimento fabbricano busti, statuette, fiori ed ornamenti ceramici.

La pittura sulla porcellana, la cui squisita finezza sembra veramente esigere il tocco delicato di una mano femminile, è il complemento obbligatorio dell'arte di modellare.

Queste capacità riunite in una giovinetta non costituiscono soltanto una gradita ricreazione per lei, ma, in caso di bisogno, sono una vera provvidenza.

Lo studio di queste due arti non richiede maggior tempo, nè maggior sforzo della musica, e tutti converranno che riesce meno sgradevole ai vicini dello studio del pianoforte.

COLLEZIONI ARTISTICHE.

Gusto e ricerca delle curiosità. — La pratica abituale, o anche il semplice culto delle arti, sviluppando il gusto del bello, del pittoresco e del raro, ha per fatale conseguenza d'inspirare prima la passione di alcuni oggetti che per qualcuna di queste qualità si distinguono dalle cose comuni, poi il desiderio ben naturale di possederli.

Allora, da per tutto dove si spera di scoprirne, si cercano con ardore sempre crescente, tanto più se da principio s'è avuta la mano fortunata, quelle opere d'arte d'ogni genere, che sono notevoli per la loro originalità, per la loro forma, o semplicemente per la loro vetustà.

Infatti le cose vecchie sono spesso inferiori, dal punto di vista del loro uso e del merito artistico, a molti oggetti di stile moderno; basta per renderle preziose la loro stessa rarità, o l'interesse talvolta grandissimo dovuto alla loro provenienza, o anche la stessa grossolanità primitiva della loro fabbricazione.

Malgrado che la maggior parte degli amatori sappiano apprezzare tutti gli oggetti d'arte indistintamente, la difficoltà di riconoscerli e di procurarseli in commercio obbliga la grande maggioranza a limitare il desiderio e le ricerche.

Gli uni si dedicano a scoprire e collezionare i bei mobili del medioevo e del rinascimento: scrigni, forzieri, sedie, credenze, specchi, ecc.; altri si appassionano esclusivamente per gli smalti e per le vecchie ceramiche; molti limitano i loro gusti e le loro compere alle armi antiche: spade, scudi, caschi, armature artisticamente cesellate.

Più modesti, i numismatici non si occupano che di monete fuori corso, di medaglie antiche; ed i bibliofili non danno la caccia che ai libri rari, alle vecchie edizioni.

Oggi anche le stoffe in disuso, i vecchi abiti e le vecchie ciarpe, non sfuggono all'attiva ricerca dei collezionisti. Molti amatori, finalmente, alle antichità d'ogni genere preferiscono gli oggetti esotici, le strane curiosità della China e del Giappone.

A Parigi, l'ufficio delle vendite è il gran bazar internazionale dove cominciano e finiscono quasi tutte le collezioni artistiche particolari. Esse vi giungono ogni anno a centinaja da tutti i punti della Francia e dell'estero.

Ogni amatore che esce da questo mercato cosmopolita, stringendosi contro il cuore una zuppiera di vecchio Rouen, un Greuze più o meno autentico, vi torna fatalmente tutti i giorni per spiare i buoni affari e aumentare capo per capo la sua collezione, finchè, completamente al verde, è forzato di riportarvela tutta intiera.

Con molta intelligenza e col buon fiuto un abile collezionista può in poco tempo comporsi un gabinetto di curiosità di gran valore, consumando le sue giornate in questa occupazione.

Ma egli deve star in guardia e non lasciarsi ingannare dai sensali e dai mediatori d'ogni genere, che ronzandogli attorno cercheranno in ogni modo di proporgli e fargli accettare il cambio di qualche oggetto di mediocre apparenza, ma di valore reale, con qualche appariscente cianfrusaglia che essi assicureranno autentica e del più puro stile, ma che in realtà è appena uscita dalle mani di un abile contrafattore.

Gallerie di quadri. — Si capisce che una collezione di oggetti antichi, raccolti da un vero conoscitore, possiede sempre un valore il quale non fa che aumentare col tempo, di mano in mano che gli oggetti diventano più vecchi e più rari; ma non si sa capire come sia ancora tanto costoso formar oggi una galleria di quadri quando i soli artisti francesi producono annualmente un numero così prodigioso di tele.

Bisogna infatti non saper che fare delle proprie entrate, o piuttosto, come diceva colla sua allegra schiettezza il buon Corot, essere realmente un po' tocchi nel cervello, per appendere un'opera di trenta o quarantamila lire ai muri di una stanza.

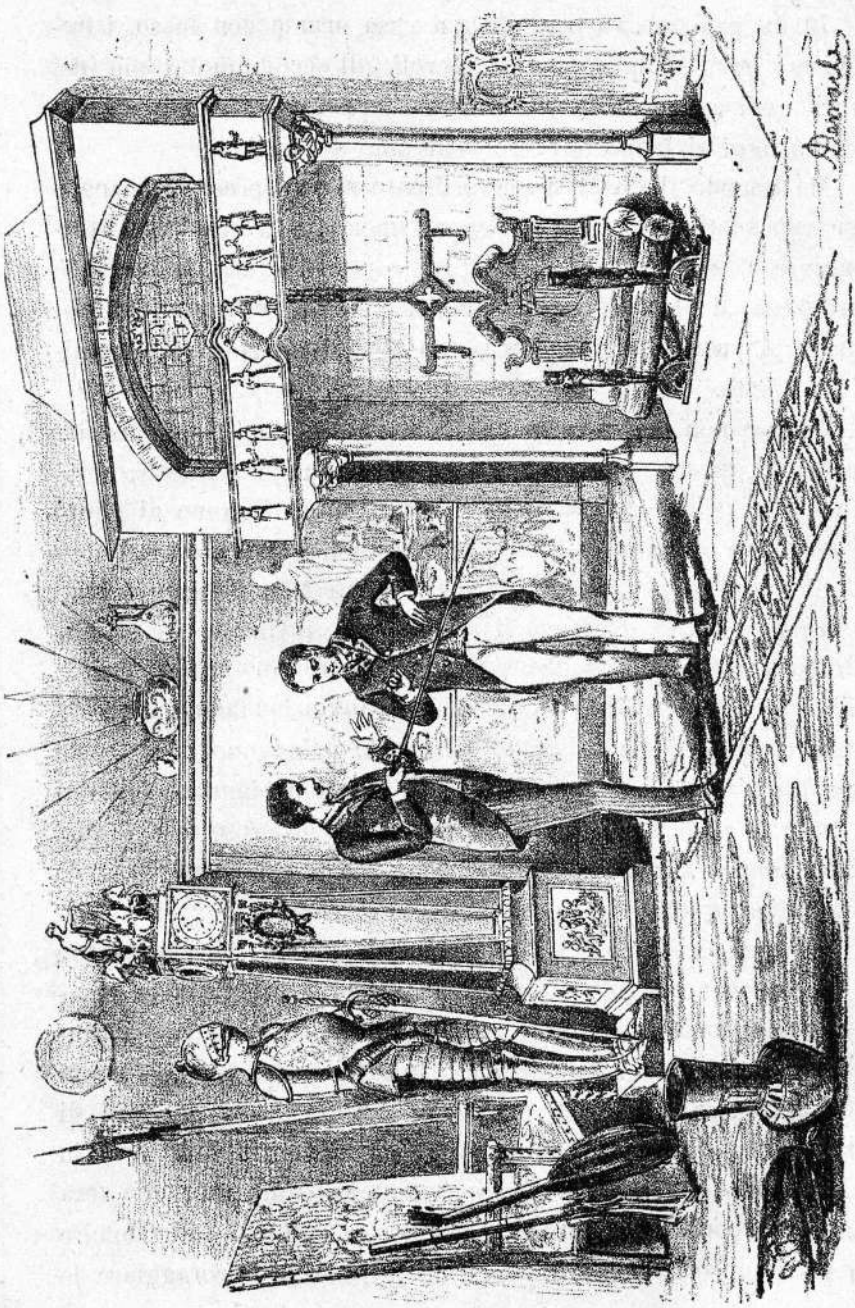
Senza dubbio, un ricco amatore può prendersi la fantasia di impiegare il suo danaro in questo modo e di comporsi secondo i suoi gusti una galleria di buoni quadri, la quale, più tardi, oltre al piacere che gli avrà procurato, gli renderà i suoi danari forse con beneficio.

È così che procedono molti opulenti e celebri personaggi; ma questo amore esagerato per la pittura, per quanto mascherato sotto un'apparenza di passione artistica, non è altro che un eccellente commercio, ed i conoscitori che lo esercitano non differiscono molto dai negozianti che, trovando un anno il vino a buon mercato, si affrettano di riempirne le botti per rivenderlo al momento opportuno.

Non v'è capolavoro, per quanto magnifico, la cui contemplazione non finisca per stancarci e la cui vista — quando costa così caro — non finisca per diventare realmente fastidiosa.

Quelli che possono soddisfare il loro possessore sono i ritratti dipinti dai grandi artisti, od i quadri rappresentanti episodii, personaggi storici, luoghi o paesaggi più o meno cari a noi.

Così si ha una pittura utile, il cui merito, almeno dal punto di vista decorativo, è molto superiore a quello di una bella incisione o di una fotografia.



IL GABINETTO DELLE CURIOSITÀ.

In un palazzo artistico, in una casa ornata con lusso, i freschi e i legni scolpiti sono gradevoli all'occhio molto più dei muri nudi o coperti di una volgare tappezzeria, ed in questo genere oggi si fanno davvero bellissime decorazioni.

Ma quando il gusto si pervertisce e si fa spreco di danaro per appendere ai muri di un appartamento le civetterie, le stravaganze o le volgarità della pittura contemporanea, la manía è certamente deplorevole e costosa, ed è inoltre incapace di procurare ai profani, e forse nemmeno allo stesso maniaco, il minimo diletto.

Eppure non si può a meno di constatare che i più insipidi quadri di genere sono particolarmente gustati e richiesti, fatto innegabile poichè essi si moltiplicano di anno in anno al punto di occupare soltanto essi tutte le sale di una esposizione.

Che cosa sono i soggetti di questi quadri? Donnine che levano lo scarpino e che mostrano il seno nudo, giovinette che si ammirano allo specchio o che si fanno beccare un granello sulle labbra dall'uccello favorito, amorini che inghirlandano una timida ninfa, civettuole che origliano alle porte o leggono di nascosto un bigliettino amoroso, pastorelle coi montoni bianchi, bagnanti in tutte le pose e di tutte le dimensioni, pensierose di ogni formato, donne ridenti o piangenti, ecco quello che seduce sempre il pubblico, quello che si vende e che si compera.

Ebbene, diciamolo con franchezza: dopo aver considerato due o tre volte questa pittura troppo graziosa, è difficile non compiangere o maledire il buon borghese vanitoso, il quale, per ammirare tutti i giorni un'opera d'arte nel suo appartamento, non esita a coprire di biglietti da mille franchi alcuni quadrati di tela dipinta, mentre potrebbe, allo stesso prezzo, possedere in natura tutto quello che vi è rappresentato, comperare una vera campagna con veri montoni, o meglio, se egli volesse addolcire un po' di miseria invece di darsi il ridicolo di incoraggiare le

arti, essere realmente e vivamente commosso da veri sorrisi e da lagrime vere, da pianti di tenerezza, da sorrisi di riconoscenza!

RICREAZIONI SCIENTIFICHE.

Utile e diletto degli studii scientifici. — Tutti oggi si interessano alle maravigliose conquiste della scienza, e sopratutto alle sue applicazioni che modificano così profondamente le nostre abitudini e i nostri costumi.

Ora nei saloni si parla di scienza, come anni fa si parlava esclusivamente di politica e di letteratura, e queste nuove conversazioni, benchè più serie, non sono per ciò meno vivaci e appassionate.

Anche dal punto di vista pratico, la scienza, costituendo sempre una occupazione infinitamente gradevole, è uno dei passatempi preferiti.

Essa procura ai giovani istruiti varie ricreazioni tanto più utili inquantochè esercitano il loro giudizio, il loro spirito d'osservazione, e nello stesso tempo la loro attitudine ai lavori manuali.

Essa fornisce a tutte le persone che preferiscono il riposo intimo ai piaceri mondani, una perenne sorgente di distrazioni eminentemente proprie a combattere la monotonia inevitabile della vita famigliare.

Or sono due secoli, la gente di società era già accesa d'una bella passione per l'astronomia. Le Preziose, al tempo di Molière, collocavano a gara lunghi cannocchiali nei loro granai, anzi, se dobbiamo credere a quel buon diavolo di Chrysale, esse si occupavano un po' troppo del corso degli astri e un po' poco dell'economia domestica.

Più tardi Fontenelle filosofava molto galantemente sulla plu-

ralità dei mondi in compagnia di un'amabile marchesa, i cui begli occhi non dovevano inspirarlo meno delle stelle del cielo; ed anche ai nostri giorni la scienza astronomica ha i suoi fanatici, gli ammiratori appassionati dei bei chiari di luna, i contemplatori sempre commossi davanti al grandioso spettacolo delle notti stellate.

Infatti, nessun altro studio più dell'astronomia potrebbe fare un'impressione più viva sulle giovani imaginazioni femminili, sopra gli animi timidi e pensosi.

È la scienza più religiosa e poetica di tutte, la più estesa, la più commovente, quella che soddisfa più completamente la nostra curiosità ed il nostro incontentabile bisogno d'ideale.

Alla fine del secolo passato i mirabili scritti di Gian Giacomo Rousseau, di Bernardino di Saint-Pierre e di Buffon svilupparono considerevolmente il gusto delle scienze naturali.

Fino allora i medici e gli speziali soltanto si occupavano degli animali e delle piante. La natura, sentita intimamente, interpretata e descritta dai filosofi e dai poeti, fu veramente una rivelazione per il grosso del pubblico.

Essa ebbe da quel momento amanti entusiasti che la studiarono, non per mestiere, ma con trasporto, ed oggi grande è il numero di questi amatori naturalisti che per tutti i piaceri del mondo non rinuncerebbero alla gioja di porre nell'erbario una pianta rara, o di aggiungere ad una collezione formata da loro un campione minerale, un insetto, od una conchiglia rara.

Dall'epoca affatto recente in cui i volgarizzatori hanno potuto farsi un posticino nei giornali popolari e presso gli editori intelligenti, l'amore degli studii scientifici è penetrato di più in più in tutte le classi sociali, ed i lavori degli scienziati contemporanei e le loro interessanti scoperte, sono ora apprezzati come si meritano, non soltanto in una stretta accademia, ma da milioni di lettori.

E per non dire che di questi ultimi anni, quanto rumore hanno fatto le esperienze di Pasteur, e che violento desiderio di studiar micrografia ha invaso le persone più estranee a queste osservazioni così delicate e difficili!

I vibrioni ed i microbii hanno fatto tanto parlare di sè, che ciascuno ha voluto vederli e si è messo alla ricerca delle curiose bestioline.

Il microscopio è divenuto, per così dire, un istrumento dei più usuali; ormai se ne fabbricano di tutti i prezzi, e il mondo bizzarro degli infinitamente piccoli non ha più misteri per nessuno.

Tuttavia attualmente sono piuttosto le ricreazioni fisiche e chimiche che formano lo stupore e la gioja del più gran numero di amatori.

Le meravigliose applicazioni dell'elettricità, specialmente dopo i famosi lavori di Edison, di Hughes, e di Graham Bell, hanno entusiasmato le persone più impassibili.

Da per tutto si parla di telefono, di fonografo, di illuminazione elettrica, e gli ingegneri elettrici, stimolati da questa inclinazione generale, si sforzano di semplificare, di perfezionare per metterli alla portata di tutti, le lampade, le pile, gli accumulatori, e costruiscono apparecchi che probabilmente renderanno pratiche in tutte le case queste mirabili invenzioni della scienza moderna.

Anche la fotografia ora è facile e poco costosa, ed i progressi dell'arte permettono di tenere in un piccolo zaino gli attrezzi indispensabili all'operatore nonchè tutto il laboratorio!

Ormai non v'è giovane collegiale, o convittrice sfuggita all'istituto che non trovino gran piacere, in una bella giornata di vacanza, a fissare istantaneamente un paesaggio, una scena, un ritratto, sopra un vetro sensibilizzato col gelatino bromuro.

Oggi la scienza è diventata amabile. Essa non si perita, per farsi accettare, di nascondersi sotto la legatura rossodorata d'un bel volume di strenna; essa non sdegna di presentarsi umilmente

sotto forma di un gingillo, e queste opere istruttive, questi utili giocattoli, al pari di una catenella o di un orologio, trovano posto benissimo fra la gioja dei fanciulli, la tranquillità dei parenti e la sicurezza delle famiglie.

Astronomia pratica. — Studiando gli esercizii del corpo abbiamo insistito lungamente sui numerosi vantaggi delle escursioni scientifiche in campagna, e abbiam fatto comprendere a sufficienza, quali e quanti piaceri intellettuali risultano dalla attiva ricerca dei minerali, degli insetti e delle piante.

Benchè non eserciti le gambe, l'astronomia pratica non desta minore entusiasmo dell' istoria naturale negli spiriti osservatori.

La contemplazione di una bella notte stellata desta e rapisce l'imaginazione ben più dello spettacolo di una immensa prateria smaltata di fiori, e l'astro errante che viaggia nel cielo s'impadronisce del nostro pensiero ben più di un ape che raccoglie il miele o di una farfalla che vola.

Malgrado che per conoscere tutte le meraviglie dell'astronomia siano quasi indispensabili i costosi istrumenti di un osservatorio, anche coll'ajuto di un semplice cannocchiale si giunge a scoprire negli astri gran numero di particolarità invisibili ad occhio nudo, cosicchè un vero amatore delle scienze non deve esitare un momento a far l' acquisto di un modesto telescopio, sopratutto se vive in campagna dove le sere sono così lunghe e la contemplazione del cielo è libera allo sguardo.

Un semplice sguardo attraverso un tubo di ottone munito di alcune lenti di vetro basta a leggere una pagina del cielo, in cui la misteriose lettere dei mondi vengono avvicinate di parecchie migliaja di leghe.

Di pieno giorno il sole stesso, contemplato arditamente per mezzo di un oculare speciale, spegne l'ardore dei suoi raggi e lascia vedere le sue macchie.

Di notte la luna a ciascuna delle sue fasi mostra sotto un

aspetto differente le sue vaste pianure grigie, i suoi mari dubbii, le sue catene di montagne, i suoi profondi crateri ed i suoi vasti circhi dove si vedono allungarsi e accorciarsi le ombre secondo che il nostro satellite riceve più o meno obliquamente la luce del sole.

Talvolta nelle nere profondità dell'infinito traspare una nebulosa, un ammasso di soli, che sembra una sbavatura grigia.

Di quando in quando una impercettibile cometa è segnalata dagli astronomi, e l'astro bizzarro in poco tempo fugge rapido attraverso lo spazio; oppure un bolide luminoso riga improvvisamente il cielo con un solco di fuoco.

Spesso, secondo il tempo e le stagioni, qualcuno dei pianeti del nostro sistema lascia vedere la sua interessante fisionomia: ora Venere, la stella del pastore, che ci mostra la sua faccia od il suo quarto; ora è Marte dai poli nevosi, la cui vita non sembra differire da quella della nostra terra; ora l'enorme Giove contornato dalle sue quattro lune, ed il formidabile Saturno cinto di molteplici anelli.

Quante ore di spasso si possono occupare, quanti bei sogni si possono tessere nella contemplazione di questo magnifico spettacolo, quante vive emozioni si possono sentire e quante dolci consolazioni trovare!

Osservazioni microscopiche. — Il mondo così meraviglioso dell'infinitamente grande, non è il solo che si apra all'investigazione dell'uomo studioso.

In ugual modo basta dare un'occhiata al microscopio perchè l'incommensurabile mondo dell'infinitamente piccolo si riveli agli occhi meravigliati.

L'osservatore della natura dovunque cerchi, frughi e voglia penetrare, oggi non può fare un passo senza armare il suo occhio di uno strumento che ingrandisca.

Or sono pochi anni non si usava studiare e ammirare col

microscopio che la goccia d'acqua stagnante dove gli animaletti infusorii di ogni specie si muovevano a migliaja.

Nulla infatti è più curioso che scoprire tutto ad un tratto questa popolazione di atomi animati che vanno, vengono, corrono con una specie d'intelligenza e di volontà in un atomo liquido, nulla di più divertente che seguire coll'occhio i bizzarri moti giratorii dei rotiferi, le rapide evoluzioni dei colpodii e dei parameci, i subiti ingrossamenti delle vorticelle.

Ma vi sono ben altre meraviglie svelate dal microscopio a chiunque sa osservarlo. Se non fosse per risparmiare la vista non si finirebbe mai di porre sotto il campo dell'obiettivo i diversi tessuti animali e vegetali, di cui si vede circolare il sangue o la linfa; le strane culture di quegli impalpabili microbii che si rendono sempre così famosi per i loro danni; le esigue lamelle di moltissimi minerali che appajono opachi e grigi ad occhio nudo e sotto il vetro ingranditore lasciano scorgere i mille cristalli di un caleidoscopio.

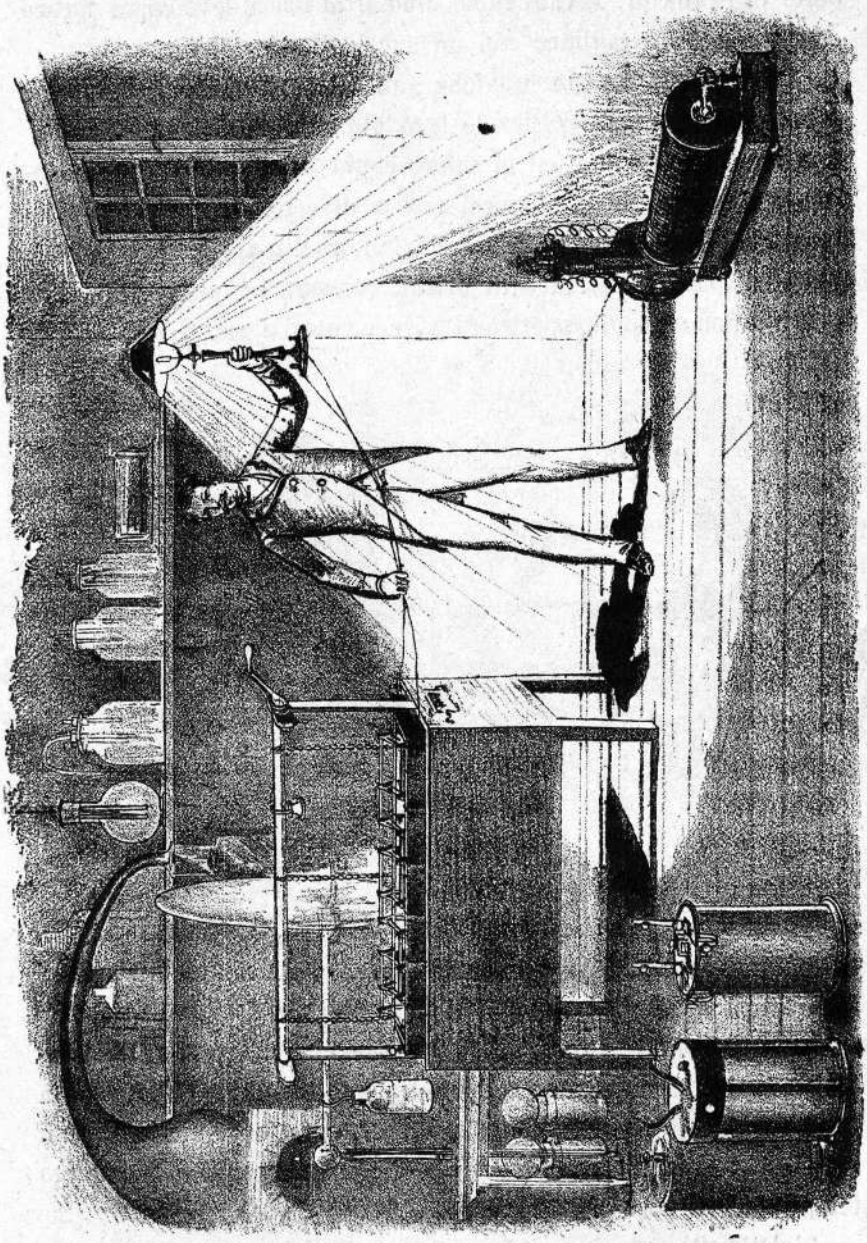
Poi vengono gli elementi così variati dell'organismo dei fiori, i particolari curiosi della struttura degli insetti, le bizzarre configurazioni dei pulviscoli che volano nell'atmosfera.

Siamo forzati a credere che i confini dell'infinitamente piccolo e quelli dell'infinitamente grande sono del pari inaccessibili.

Esperienze di fisica e di chimica. — Non si possono coltivare le scienze senza comporre a poco a poco un laboratorio dove si passano deliziosi momenti assorti nelle ricerche e nelle ripetizioni di interessanti esperienze di fisica e di chimica.

Oltre che questi lavori piaciono molto allo spirito, essi sviluppano considerevolmente il genio inventivo, l'abilità, la pratica manuale.

Essi danno l'abitudine di trionfare rapidamente di un ostacolo, di cavarsi subito d'impiccio, e le manipolazioni impreviste che esigono ad ogni momento dimostrano la verità di quel



IL LABORATORIO DEL DILETTANTE DI SCIENZE.

detto di Franklin: « Chi vuole studiar la fisica deve saper forare con una sega e tagliare con un succhiello. »

I dilettanti di scienze qualche anno fa trovavano specialmente nelle applicazioni dell'ottica le loro più attraenti ricreazioni.

Oltre al telescopio ed al microscopio di cui amavano dimostrare la meravigliosa potenza, essi si divertivano volontieri colle fantasmagorie dei diorami e della lanterna magica, e mediante combinazioni di specchi e di prismi concentravano, projettavano o decomponevano in spettri di vivaci colori i raggi solari.

Osservazioni microscopiche.

Il laboratorio di fotografia.

Ai nostri giorni si studiano più volontieri le stupende applicazioni dell'elettricità e più particolarmente i fenomeni meccanici o luminosi degli accumulatori e delle pile.

Le scoperte così rapide del microfono, del fonografo e del telefono vennero recentemente a dimostrare tutto quello che è ancora possibile di ottenere colla corrente elettrica, e non v'è quindi dubbio che in questa via gli sforzi dei cercatori saranno per lungo tempo ancora coronati di successo.

L'elettricità, per i suoi importanti effetti sopra un gran nu-

mero di corpi e di soluzioni saline, può esser considerata come un agente chimico della più alta attività.

Sopra queste notevoli proprietà riposano già l'arte della galvanoplastica, il curioso processo della decomposizione dell'acqua colla pila, i diversi metodi di isolamento e di estrazione dei metalli più rari; ed il chimico non ha certamente minori diritti del fisico di aspettarsi, in un prossimo avvenire, ben altri risultati da questa meravigliosa forza ancora così poco conosciuta.

Inoltre le ricerche e le esperienze ricreative effettuabili coi soli reagenti chimici non sono meno numerose che variate.

Ci vorrebbe un volume soltanto per enumerare tutte le trasformazioni interessanti, gli strani precipitati, le soluzioni, le reazioni e le cristallizzazioni bizzarre che risultano dalla combinazione di certi corpi.

Prima di conoscerli perfettamente, il semplice dilettante non saprebbe tuttavia manipolare senza pericolo la maggior parte di queste sostanze.

Egli non deve veramente applicarvisi che dopo buoni studii teorici, e inoltre è indispensabile che nel suo laboratorio regni l'ordine più perfetto, la prudenza ed il metodo nelle sue minime operazioni, se non vuole ogni istante esporsi a commettere gravi errori.

Fotografia. — Di tutte le ricreazioni scientifiche in voga, nessuna è comparabile alla pratica della fotografia dal punto di vista del divertimento e dei risultati che può dare quando i dilettanti vi si applicano con una certa assiduità.

Oggi nulla è più facile che l'essere un po' fotografi. E qual soddisfazione più nobile, qual diletto più grande che quello di lavorare in collaborazione col sole e potere, coll'ajuto onnipotente della luce, ottenere istantaneamente e fissare l'imagine fedele di un documento utile, di una persona amata, di una località incantevole?

Il bagaglio indispensabile al dilettante fotografo è attualmente ridotto a dimensioni che permettono di trasportarlo e di operare senza imbarazzo da per tutto dove si desidera: nelle città e nei campi, in riva al mare e sulle più alte montagne.

Attualmente si fanno fotografie in pallone e si potrebbe anche eseguirne sott'acqua se vi si trovasse un interesse od una utilità qualunque sia.

Una camera oscura a fisarmonica, un cavalletto di campagna portatile ed una mezza dozzina di lastre sensibili al gelatino bromuro d'argento in tre scatole a telajo ermeticamente chiuse, ecco tutto il materiale necessario per una escursione fotografica.

Oltre a questo, occorre una giornata di bel tempo, e se il turista ha un po' di esperienza e non manca di buon gusto, se il paese è ricco di situazioni pittoresche, di importanti monumenti, di tipi curiosi, pochi minuti di fermata e di posa nella località prescelta bastano per riportare a casa alla sera una collezione di piccoli capolavori.

Quando è venuta la notte, lo sviluppo delle imagini alla luce rossa non è meno interessante dell'esposizione dei vetri alla luce.

Ritirandoli dalla scatola a telajo dove per l'intermediario dell'obiettivo esse hanno ricevuto l'impressione più o meno forte degli oggetti esteriori, le lastre esposte non lasciano ancora scorgere nulla di ciò che le ha influenzate nè di quello che hanno ritenuto.

Il tenue strato di gelatina che le ricopre, uniformemente opalino e liscio, non tradisce l'imagine latente fin quando è immerso in un bagno rivelatore, ed allora è impossibile veder senza emozione apparire alla sua superficie le grandi luci, le ombre, i mille particolari del soggetto projettato dall' obiettivo.

Qualunque sia il processo seguito per sviluppare, l'imagine uscendo dal bagno è sempre negativa, vale a dire che le parti realmente bianche o chiare nell'originale sono di un nero opaco

sul vetro, e reciprocamente le parti realmente scure sono rappresentate da porzioni di vetro abbastanza trasparenti per lasciar passare la luce attraverso ad esse.

Ne segue evidentemente che se si applica questa imagine sopra una carta sensibile e la si espone al sole in un telajo speciale, la luce intercettata dai punti scuri e stacciata per così dire dai punti chiari imprime sopra il foglio impressionabile una imagine positiva riproducente l'originale in tutta la sua esattezza e realtà.

È questa una delle fasi più interessanti. Essa riesce sempre, purchè si operi sopra una buona negativa; così, quando si è ritirato dal telajo un certo numero di belle prove positive, non resta più che un'ultima manipolazione facilissima, la quale consiste nel fissarle e lavarle in una serie di bagni che le garantiscano da ogni ulteriore alterazione e che determinino il tono definitivo della loro tinta.

Meteorologia agricola. — Di tutte le occupazioni scientifiche alle quali gli ozii quotidiani della vita rurale permettono di dedicarsi, le più utili sarebbero forse le osservazioni meteorologiche regolarmente eseguite.

Tali occupazioni non mancherebbero di una certa attrattiva quando si fosse presa l'abitudine di applicarsi con puntualità a questi studii per notare giornalmente i dati degli strumenti e compararli tra di loro, indi trarre da questi avvicinamenti deduzioni precise sul clima, sulla temperatura media e sulle altre condizioni fisiche dell'ambiente in cui si è posti.

La meteorologia agricola, anche quando è fatta senz'altro scopo che quello di rispondere alla legittima curiosità dell'osservatore, rimane sempre una scienza raccomandabilissima, e colla quale è facile di ottenere, spendendo poco, preziose indicazioni ad ogni ora del giorno e della notte.

Infatti che cosa occorre per impiantare privatamente, in un parco od in un giardino, un osservatorio elementare? Non altro

che alcuni buoni istrumenti di facile lettura e ben collocati al riparo da ogni accidente.

Un barometro, varii termometri perfettamente graduati, un pluviometro, un igrometro a capello ed una banderuola collocata al disopra di tutti i fabbricati e di tutti gli alberi del vicinato.

Non v'è dubbio che l'interesse che si prende a consultare i diversi apparecchi diventa ben presto una passione, al punto da indurci ad aggiungere all'osservatorio primitivo un anemometro, un barometro registratore e qualche altro apparecchio, che trasformano il semplice installamento del dilettante in una vera stazione scientifica di meteorologia.

Ma anche dagli istrumenti più semplici possono esser fornite ad ogni istante le più utili e curiose informazioni.

Per le minuziose osservazioni nessun barometro è preferibile al barometro a mercurio di Fortin, benchè nella pratica ordinaria un barometro aneroide ben costrutto possa indicare con abbastanza precisione le variabilità della pressione atmosferica e conseguentemente le probabilità del cambiamento di tempo.

Un barometro ad acqua, che non sarebbe difficile installare da sè stessi collocando lungo un muro un tubo di piombo di una diecina di metri inferiormente ricurvo e adattato ad un tubo di vetro lungo un metro circa, presenterebbe sul barometro a mercurio il vantaggio di esser soggetto a variazioni più estese e per conseguenza più facili ad essere osservate.

I termometri, a cagione della loro delicatezza, benchè esposti all'aria libera, devono essere riparati dal sole mediante un tetto inclinato od una gabbia a colombaja fissata contro un muro.

Sotto questo riparo si collocano solitamente un termometro a mercurio colla bolla asciutta, e come controllo un termometro a mercurio colla bolla bagnata, il cui serbatojo è tenuto sempre umido mediante uno stoppino pescante in una bottiglia piena d'acqua.

Fra questi due strumenti, che danno ad ogni ora il grado esatto di temperatura, si dispone orizzontalmente un termometro a massima che segna la più alta temperatura del giorno, ed un termometro a minima che mostra al mattino la più bassa temperatura della notte.

A certe epoche dell'anno si può avere grande interesse a conoscere la quantità di pioggia che cade in un dato tempo sul terreno.

È un calcolo facile a fare col mezzo del pluviometro, il cui recipiente graduato raccoglie tutto il liquido ricevuto in un imbuto di apertura determinata o meglio in un truogolo di vetro di un metro quadrato di superficie.

Per completare le osservazioni di questo genere vi è l'igrometro a capello di Saussure che indica con sufficiente precisione il grado di umidità dell'aria. Costrutto sul principio del *cappuccino barometro*, il cui cappuccio si abbassa o si rialza secondo che il tempo si mette al secco o alla pioggia, l'igrometro di Saussure esprime e traduce nettamente in cifre quello che il cappuccino lascia soltanto supporre.

Al di sopra di ogni osservatorio meteorologico, per quanto modesto, bisogna necessariamente collocare il più elementare ed il più usuale degli apparecchi di osservazione, la classica banderuola.

Quando le si dedica una sufficiente osservazione, si possono ottenere da una banderuola ben mobile e convenientemente situata indicazioni di grande giustezza.

Inoltre è facile aggiungervi un anemometro o mulinello, la cui rotazione è tanto più precipitosa quanto più il vento è forte e rapido.

Ma per ricavare veramente qualche utilità da questo apparecchio è indispensabile completarlo con un registratore elettrico, e malgrado la sua semplicità, questa modificazione necessita una spesa che sorpasserà forse qualche poco le intenzioni ed il bilancio di un semplice dilettante.

Del resto, non è già molto aver tutti i giorni, per mezzo di alcuni strumenti precisi e poco costosi, sicuri dati sul tempo probabile, sulla pressione e il grado di umidità dell'aria, sulla temperatura del giorno e della notte, sulla direzione e sulla velocità del vento, sulle perturbazioni atmosferiche che annunciano?

Oltre i vantaggi diretti che si ritraggono personalmente, queste sole indicazioni, rilevate e comunicate a tempo potrebbero rendere i più grandi servigi a tutti gli agricoltori di una regione.

In campagna dove, a quanto pare, si ha tanto tempo da perdere, non sarebbe perciò meno utile che dilettevole di consacrarne alquanto a questi studi interessanti che il soggiorno nei campi rende così pratici e necessari.

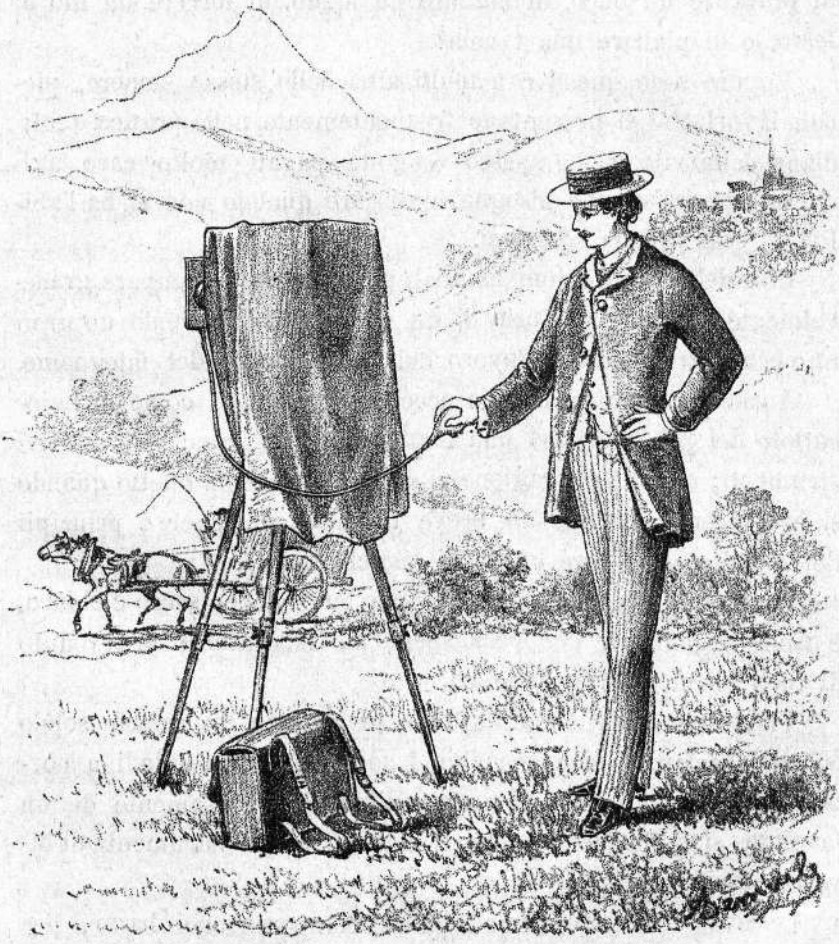
Piccoli lavori e conoscenze utili. — Un uomo attivo e serio non vede soltanto nelle scienze elevate l'attrattiva eccezionale che lo seduce a tutta prima, ma trova insieme gradite distrazioni al suo spirito in utili occupazioni manuali.

Tutti i mestieri, tutte le arti usuali possono ugualmente fornir materia alla sua passione di sapere, al costante bisogno che egli prova di perfezionare la sua abilità e di fare un'opera coi suoi diti.

Non è questa, del resto, la sola maniera di imparare e possedere completamente un'arte, una scienza qualunque? A che serve conoscere a fondo la teoria quando si è assolutamente incapaci di eseguire e di praticare per proprio divertimento o profitto ciò che essa dimostra od insegna?

Questa incompleta istruzione che un tempo poteva bastare, non è più possibile ai nostri giorni. Ogni teorico, per quanto erudito, deve andar unito all'abile pratico, e l'insieme di queste due qualità è tanto più indispensabile quanto più si vive lontano dagli altri uomini, a distanza dai centri importanti.

Quando si hanno alcune ore d'ozio non si saprebbero meglio impiegare che nell'imparare queste variate cognizioni tecniche niente difficili e di una utilità giornaliera incontestabile, il cui



IL DILETTANTE FOTOGRAFO.

lato pratico costituisce sempre una ricreazione delle più divertenti quando si sa destramente far uso delle proprie mani.

Non è veramente ridicolo che un uomo istruito o sedicente tale, non conosca talvolta nemmeno di vista gli strumenti più usuali, che sia perfettamente incapace di servirsi di un martello, di un succhiello, di una sega, di una tanaglia, di una pialla, o resti goffamente imbarazzato davanti alla difficoltà di piantare un chiodo, di praticare un buco, di tagliare un legno, di torcere un filo di ferro, o di piallare una tavola?

Eppure sono questi con molti altri dello stesso genere, piccoli lavori che si presentano frequentemente nella pratica quotidiana della vita e che spesso vengono pagati molto caro agli operai specialisti che bisogna incaricare quando non si ha l'abilità di eseguirli da sè stessi.

Una delle occupazioni manuali più proprie a occupare gradevolmente i momenti di ozio di un uomo attivo, secondo un gran numero di amatori è il lavoro del legno, l'arte del falegname.

Anche i ragazzi si sa che accettano volontieri come un giocattolo dei più ricreativi una bottega da falegname coi relativi strumenti; a più forte ragione vi si può trovare un diletto quando si ha la certezza, dopo un breve tirocinio, di saper i principii del mestiere e di fare lavori di qualche utilità.

Dovunque si disponga di un pian terreno ben secco e chiaro, è facile organizzare con poca spesa un laboratorio provveduto di tutti gli strumenti necessari.

Vi si colloca prima di tutto in piena luce un banco solido co' suoi barletti, i suoi granchii, i suoi mazzuoli; quindi a portata della mano contro il muro, ricoperto espressamente di un tavolato, si sospendono a chiodi e a uncini gli istrumenti di diverso impiego.

Le scatole da falegname che si comperano nei bazar, per quanto ben provvedute, possiedono raramente un numero di stru-

menti bastante e di solide qualità. Sotto il duplice punto di vista dell'uso e dell'economia è dunque preferibile comperare separatamente questi arnesi da un rivenditore dove si ha il vantaggio di sceglierli adatti alla mano e di quella forza e dimensione che si crede più conveniente.

Dopo avere per qualche tempo imparato a lavorare il legno sul banco, viene generalmente il desiderio di lavorarlo col tornio e quest'arte seduce in special modo i benestanti o le persone ritirate dagli affari.

Ma il tornire in modo irreprensibile un pezzo di legno non è cosa tanto facile come si potrebbe credere. Oltre la buona costruzione e la perfetta stabilità dell'istrumento, sono indispensabili in questo lavoro una perfetta giustezza d'occhio, una gran sicurezza di mano, e queste ultime qualità non si acquistano che dopo un lungo e assiduo esercizio.

I legni che meglio si prestano al lavoro del tornio sono il fragiraco, il bosso, il corniolo, il pero, il prugno, il noce e l'ontano.

Per la sua densità l'avorio è di un lavoro più facile; finalmente, per l'abile tornitore, certi metalli, per esempio l'ottone, non sono meno facili del legno ad essere torniti.

L'arte del magnano, a cui ricorreva il re Luigi XVI ne' suoi momenti di noja, conta ancora ai giorni nostri numerosi amatori. È un lavoro gradevole, artistico che esige poca fatica ed è, per non considerarlo che dal lato pratico, di una utilità continua.

Infatti non passa giorno in cui, in una casa di una certa importanza, specialmente in campagna, non occorra fare qua e là qualche riparazione in cui non ricorra assolutamente tutta l'abilità di un magnano.

E quali arnesi occorrono per formarsi presto una sufficiente conoscenza del mestiere? Una morsa, un'incudinetta, un assortimento di lime e di punteruoli, un martello, qualche pinzetta, un

cacciavite e varie viti, grimaldelli e chiodi a occhiello di forme e dimensioni differenti.

A questo materiale bisogna aggiungere una piccola fucina portatile, come oggi se ne costruiscono in quantità a soffietto cilindrico collocato sotto il fornello. In tal modo diventa possibile una completa lavorazione del ferro e la fabbricazione di diversi oggetti, arnesi e istrumenti che rispondono all'uso che se ne vuol fare meglio dei corrispondenti che si dovessero comperare.

Ma qualunque sia l'abilità dell'operajo, fabbro, tornitore o falegname, egli sarebbe incapace di eseguire alcun lavoro se lasciasse i suoi arnesi spuntarsi o coprirsi di ruggine.

In ogni laboratorio di artiere o di dilettante devono essere alcune mole di gres coi relativi truogoli, pronte a servire all'affilamento delle lame.

Questa operazione d'arrotino, benchè paja semplicissima, non manca di offrire parecchie difficoltà, e non si giunge senza qualche tentativo a dar correttamente il filo alla lama di una pialla o a staccarne il filo morto colla pietra nera, evitando ogni inconveniente.

Il padrone di casa che vive in campagna deve estendere le sue conoscenze pratiche a tutti i lavori agricoli che nei casi urgenti bisogna spedire alla lesta.

In tal caso non basta più che egli si occupi per suo solo divertimento nel suo gabinetto, laboratorio o studio. Ad ogni momento un pressante bisogno al di fuori esige ch'egli sappia maneggiare la pala, la zappa, la falce, la falciuola, il rastrello e l'ascia con abilità per potere all'occasione dare una mano ai lavoranti.

In simili condizioni è altresì indispensabile ch'egli sia un poco agrimensore e geometra, capace di misurare un terreno, di calcolarne la superficie e di farne il piano.

Non sarebbe neppur male ch'egli fosse abbastanza esperto in chimica, per essere in grado di eseguire con sicurezza un'analisi che gli rivelasse la composizione e quindi le qualità ed il valore di un'acqua sorgente, di un terreno, d'un ingrasso, di un prodotto raccolto.

Finalmente sarebbe desiderabile che egli possedesse alcune nozioni sicure ed estese di arte veterinaria, d'igiene pratica e di medicina familiare, perchè potesse al caso soccorrere efficacemente una bestia malata, arrestare i progressi di una epizoozia o di una febbre epidemica ed anche, in attesa del medico, prodigare ad un ferito, ad una persona soffrente, le prime cure tanto più preziose perchè metodiche e razionali contrariamente ai dannosi procedimenti degli empirici e delle aggiustaossi.

Quando un uomo è più o meno esercitato ai lavori manuali non si trova mai imbarazzato davanti ad un lavoro qualunque, sia che debba farlo egli stesso, sia che debba comandarlo agli altri.

Egli non si lascerà ingannare dall'operajo poco coscienzioso che fosse inclinato a fargli perdere molto tempo per servirlo male, e non dovrà arrossire della sua sciocchezza in presenza del campagnuolo astuto e maligno pronto a ridersi del borghese e più pronto ancora a truffarlo quando non s'intende di una materia o non sta sull'avviso.

Del resto come si potrebbe meglio occupare la gran quantità di tempo che rimane libero nella vita se non nell'istruirsi e nell'acquistare le cognizioni che non si possiedono?

Insieme ai pochi minuti di piacere che passano presto, quante lunghe ore restano da occupare! Il mal impiego del tempo è il nostro più mortale nemico, e per combatterlo non c'è di meglio del lavoro e dello studio.

Senza dubbio sarebbe ridicolo quanto inutile pretendere di conoscere tutto, di voler ficcarsi in testa una intiera enciclopedia. Volendo studiar tutto non si imparerebbe niente ed il modo più

sicuro di abbrutirsi è quello di tentar la pratica di tutte le arti e lo studio di tutte le scienze.

Ai nostri giorni, in cui è così difficile riuscire in una professione qualunque, molti giovani, prima di scegliere definitivamente una carriera, perdono il loro tempo migliore, nonchè il loro coraggio in tentativi infruttuosi, in seguito ai quali sfortunatamente restano inetti all' ultimo mestiere a cui li conduce il disgusto delle loro prime imprese.

Un uomo sensato deve sempre saper evitare questo errore, limitando i suoi studi tecnici e pratici alle diverse cognizioni che gli sono più specialmente utili nell'ambiente in cui è posto.

Senza porre alcun ostacolo alla sua attività e lasciando il campo libero alla sua curiosità, egli baderà sopratutto a rassodarsi nella pratica di maggior profitto per lui nella quale potrà spesso darsi il piacere di ajutare gli altri.

CONDOTTA FILOSOFICA DELLA VITA.

Prove morali della vita. — Loro cause. — In ogni età ed in qualunque condizione, anche nella più invidiata, nella più felice in apparenza, non si prende una parte, qualunque siasi, alla lotta per la vita, non si entra, per quanto in poca parte, nel movimento umano, senza provare ad ogni momento spiacevoli incidenti, disillusioni, noje, dolori vivi e pene profonde.

Allora chi ha l'animo sensibile e delicato soffre crudelmente. Soffre con tanto maggior amarezza quanto più è nuovo alle prove.

Maggiore ancora è la sofferenza quando si è perduta tutta la fede e tutte le illusioni.

La razza umana è feroce tra tutte le razze animali che essa ha la pretesa di dominare. Nello spaventevole miscuglio dove si

confondono i buoni, se non si tengono costantemente in guardia, diventano facilmente vittima dei cattivi. Da gran tempo si è detto, ed è ancor vero, che l'uomo è lupo all'altro uomo: *Homo hominis lupus.*

Le cause delle nostre sofferenze morali sono multiple e variate, come quelle dei nostri dolori fisici. La maggior parte ci vengono direttamente dalle persone che ci circondano, altre dalle nostre stesse azioni, dagli avvenimenti che nostro malgrado si compiono, dalle cieche forze che ci dominano e dalle cose colle quali siamo più o meno in rapporto.

La cattiva condotta dei nostri prossimi, l'ingratitudine di un fanciullo, l'arroganza o la brutalità di un padrone, l'insolenza d'un superiore, il tradimento di un amico, l'allontanamento o la morte di una persona amata ci feriscono ed affliggono ad ogni momento nella vita, mentre gli accidenti materiali di ogni genere, rovesci di fortuna, cattivi affari, perdite di danaro complicano o rinnovano incessantemente i nostri rammarichi.

Forza filosofica. — Come evitare questi tormenti che ci assediano da tutte le parti? A quali mezzi ricorrere per stornare il colpo spesso penoso, talvolta mortale, di queste afflizioni?

Una sola arme è a nostra disposizione: è la forza intellettuale basata sul sapere, sul giudizio e sulla ragione, ed il cui germe si trova nel cervello di ogni essere pensante; è la preziosa facoltà cerebrale che chiamiamo filosofia.

Nello stesso modo che il corpo colpito da strumento offensivo subito reagisce e si mette in difesa, così l'animo, sotto l'urto che riceve, resiste immediatamente e fa sforzi per consolarsi, protesta, dubita, si rifiuta di credere.

Se allora una dolce filosofia viene in suo ajuto, per quanto il colpo portato sia stato violento, la sofferenza morale da esso provocata non durerà, benchè l'animo conserverà sempre l'eterno ricordo, l'impronta incancellabile della dolorosa emozione.

Variazione della sensibilità morale secondo gli individui e l'ambiente. — Tutti non sono ugualmente sensibili al dolore, alla pena morale. Le passioni, queste affezioni dell'anima, al pari delle malattie fisiche ci colpiscono e ci provano con una intensità tutta differente secondo il nostro temperamento e la nostra costituzione.

È notevole, sotto tale rapporto, che gli individui nervosi, magri, biliosi, molto meno soggetti, senza dubbio, alle gravi malattie corporali delle persone molli e linfatiche, sono in compenso ben più frequentemente e più vivamente colpite di queste ultime dalle cure penose e dai profondi dolori.

Perciò comunemente quelle persone vengono considerate irritabili, stizzose, melanconiche, ipocondriache, nojose. Si pretende che vedano tutto in nero e inchinino al pessimismo, mentre i flemmatici, generalmente calmi e noncuranti, sono giustamente reputati di un buon carattere e di una placidità di umore che li rende amabili ed invidiabili dappertutto.

Ma la nostra sensibilità morale non dipende soltanto dalla nostra organizzazione fisica, come neppure dal carattere tristo o allegro risultante dalla natura stessa del nostro temperamento.

Lo stato e la disposizione del nostro animo cambiano pure indubbiamente secondo che siamo malati o stiamo bene, secondo che le funzioni dei nostri organi si compiono con maggiore o minore regolarità, che il nostro stomaco è vuoto o pieno, che abbiam fatto un pasto succolento o che ci siamo contentati di un magro nutrimento.

Si comprende facilmente l'importanza di queste cause quando si pensa che le minime influenze bastano a modificare le nostre attitudini a percepire un'impressione, a sentirla e a giudicarla.

Si può dire che la nostra debole ragione varia ad ogni ora del giorno. Essa è il trastullo del vento che passa, essa si risente di un tempo di pioggia, di una allegra giornata di sole, di una tiepida mattina di primavera o di una fredda giornata d'autunno.

REMINISCENZE DELLA VITA.

Favorita dal silenzio e dalla calma notturna, essa ha campo alla riflessione, cosicchè si dice che la notte porta consiglio. Ma le riflessioni che facciamo nell'ombra sono sempre molto più tristi dei pensieri che ci vengono alla viva luce del giorno.

Se il nostro giudizio è così incostante e variabile, quando è che possiede tutta la sua forza e la sua lucidità? In qual ora, in qual momento possiam noi apprezzare o valutare più sicuramente le cose?

Certamente non alla sera dopo le fatiche e le preoccupazioni della giornata, meno ancora alla notte, nelle tenebre.

Io ammetterei volentieri che questo momento sia al mattino, quando un buon sonno ha riposato lo spirito ed una prima colazione ha bastantemente calmato le impazienze gastriche.

Non si saprebbe trovare un momento in cui il pensiero sia più pronto, più netto, nè per conseguenza più atto a decidere una questione, a trovare la soluzione di un affare scabroso.

Insufficienza dell'educazione morale classica contro le disillusioni della vita. — È facile capire quale potente azione esercitano sulla nostra sensibilità l'istruzione e l'educazione che abbiamo ricevuta.

Un animo preparato per tempo alle aspre realtà della vita non si stupisce dei duri colpi della fortuna e vi si rassegna di buon animo.

Al contrario, una intelligenza troppo nutrita di chimere e di finzioni poetiche si sente dolorosamente colpita a ciascuna illusione perduta e questi crudeli disinganni si rinnovano ogni giorno nel corso dell'esistenza.

Senza dubbio è una bella cosa nutrire in sè buoni sentimenti, compiacersi delle idee generose, appassionarsi per il bene, entusiasmarsi per la verità, credere gli uomini in massima giusti, onesti, leali, amanti, devoti, disinteressati e sinceri.

È questa la morale che ci viene predicata, le nobili speranze

che ci vengono date fino dalla più tenera infanzia, le belle prospettive che son fatte intravedere alla nostra giovine imaginazione!

Ma che povero viatico filosofico riceviamo con ciò per intraprendere il duro viaggio della vita! Che debole bastone per la nostra mano! Che fardello quasi sempre più impaccioso che necessario!

Rassicurati della brava gente che ci ha allevato, noi c'incamminiamo pieni di confidenza, e subito tranelli innumerevoli si aprono sotto i nostri passi.

Parliamo a cuore aperto, e siamo ingannati, crediamo e siamo disillusi, ammiriamo e siamo beffati, amiamo e siamo detestati.

Non appena incontriamo una larva di felicità, qualcuno c'invidia; o un rovescio, e qualcuno si compiace; od un infortunio, e tutti ci abbandonano.

Penosamente noi avanziamo tra molti vanitosi che ci irritano, sfortunati che ci astiano, bricconi che ci derubano, vili che ci tradiscono, e se per caso, sopra la dolorosa via una mano amica si stende verso la nostra, ecco che sopraviene la morte che ce ne separa!

Ebbene, come veniamo armati per sostenere questi urti, per non avere il cuore spezzato da questa interminabile serie di disillusioni e di disgusti?

Gridi, lagrime e singhiozzi, ecco tutto quello che troviamo in noi per consolarci e difenderci!

Invece di questa educazione sentimentale un po' di unghie e di denti farebbero di più al nostro caso per entrare nel mondo senza troppa inferiorità. Ci occorrerebbe un cuore bronzino, un cervello ferrigno e una mano d'acciajo per gettarci ben armati nello spaventevole tafferuglio umano.

Eppure non è così. Senza essere ingannati e vittime, senza accettare, per il solo patto che sono potenti e trionfano, la mala

fede, l'impostura e la stoltezza, sappiamo conservare in noi alcune buone e dolci credenze. Per quanto dovessimo soffrirne, noi non ci libereremo mai affatto dai generosi sentimenti, noi non induriremo il nostro cuore, non inganneremo il giudice infallibile che vigila nella nostra coscienza, anche quando le sue sentenze ci sembrano severe.

Col più tranquillo disprezzo lasciamo agitarsi intorno a noi la turba affaccendata degli intriganti, dei mentitori, degli scaltri e degli abili. Lasciamo colla più completa indifferenza che i pasciuti digeriscano, che gli arricchiti impettiscano, che i vincitori sbravazzino; la sola gioja della nostra calma interiore, del nostro dovere modestamente compiuto vale tutti i trionfi, tutti i successi, tutti gli onori, tutte le ricchezze.

Mezzi preventivi contro i disinganni e le sofferenze morali. — Studio delle cose e delle persone. — Che cosa è dunque necessario di fare e qual condotta bisogna tenere per premunirsi, nei limiti del possibile, contro i disinganni, gli accasciamenti e i disgusti che incontriamo ad ogni momento nella traversata della vita e sopratutto per evitare la snervante tristezza ed il profondo scoraggiamento che ordinariamente tengon dietro a tutti i vivi dolori morali?

Convinciamoci che è indispensabile acquistare per tempo una esatta conoscenza delle cose e delle persone.

Sventuratamente intorno a noi abbondano gli esempi della doppiezza, della furberia, della slealtà, della viltà umana. Basta aprir gli occhi un momento e ascoltare un poco per esser testimonio dei fatti più odiosi, delle azioni più basse. Dopo pochi giorni di analisi o anche di semplice osservazione è davvero difficile credere che viviamo nel migliore dei mondi.

Impossibile non vedere in tutti i gradi della scala sociale il debole sfruttato dal forte, non constatare la preminenza assoluta dell'intrigo sul merito reale, il trionfo incessante della medio-

crità, le ignobili sfide della stoltezza al buon senso, dell'ingiustizia al lavoro, alla devozione ed al sacrifizio.

Vane sono le indignazioni, vane le proteste, i gridi, gli scritti contro il mostruoso abuso. Esso persiste nondimeno, e il dispetto che si prova verificando la nostra impotenza contro di esso è un sopracapo di più.

La vera saviezza consiste quindi nel prendere il proprio partito, nell'abituarsi a tutto pur detestando il male insieme alle ricchezze ed agli onori ottenuti per mezzo suo da gente piccola d'animo e di cuore che si compiace di tali profitti e di tali glorie.

Conoscenza di sè stesso, del prossimo e degli amici. — Dopo aver bene apprezzato questo inevitabile stato di cose, non è meno utile studiare il mezzo speciale in cui si è posti, e rendersi conto della parte che vi si può rappresentare, viste le condizioni, le attitudini ed i mezzi personali, nonchè determinare senza presunzione la meta dove ragionevolmente è possibile arrivare nella professione che si è scelta.

Ormai tutti sono troppo disposti a credersi in tutto e per tutto spiriti superiori ed intelligenze straordinarie. Che cosa si può credere impossibile di fare, che posizione impossibile a raggiungersi quando uno si crede dotato di qualità così eccezionali?

Certamente è un grande vantaggio quello di possedere la confidenza in sè stesso che nelle più difficili imprese raddoppia il coraggio e nasconde il pericolo; ma spesso essa dà anche mire molto alte, incontentabilità del proprio stato, aspettative di fortuna, di successo, e siccome è molto raro che un avvenire così bello si verifichi, maggiore è il dispiacere di non poterlo raggiungere quanto più il carattere è ambizioso.

La conoscenza profonda delle persone che ci circondano, lo studio minuzioso del loro carattere, delle loro abitudini, delle loro inclinazioni buone o cattive, sono importanti al massimo grado

per noi se non vogliamo urtar contro di esse nei nostri rapporti quotidiani.

Quante disillusioni, noje e pene ci cagionano senza volerlo i nostri amici, i nostri parenti, i nostri prossimi, le persone stesse che ci amano di più e che noi contraccambiamo!

Quante famiglie disunite per l'abusiva autorità dei parenti, l'insubordinazione dei figliuoli, la gelosia e la rivalità dei fratelli e delle sorelle!

Quante unioni dove la guerra scoppia ad ogni motivo! Quanti mariti sregolati, violenti, brutali, giuocatori, ubbriaconi, despoti; quante donne frivole, gelose, cattive, odiose, capricciose ed incontentabili!

Certamente la vita in comune presenta molte difficoltà quando non si fanno mutue concessioni e non si abdica reciprocamente ad una parte della propria volontà, della libertà, dei desiderii e delle preferenze!

È vero che è frequente il caso di trovarsi associati ad esseri inquieti, aspri, annojati, tormentati, ombrosi, irritabili, che non sono agevoli a trattarsi tutti i giorni.

Ma queste penose manifestazioni di un umore melanconico spesso non tradiscono che una eccezionale sensibilità del sistema nervoso. Talvolta non sono incompatibili con un buon cuore, con un senso perfetto del dovere e della giustizia; così, mentre i veri perversi prendono visibilmente piacere a far soffrire quelli che li circondano, queste persone di sì tristo carattere non sono solitamente meno infelici delle vittime stesse del loro deplorevole umore.

Quando si possiede la ragione, la dolcezza e la calma morale, indizii di una buona salute non meno che di una educazione perfetta, bisogna mostrarsi indulgenti per questi poveri irritabili, questi impazienti, questi attristati, il cui numero va sempre crescendo nella nostra società contemporanea.

Bisogna compiangere questi malati invece di biasimarli o contrariarli; bisogna pacificarli, consolarli, invece di impegnare con loro discussioni o diverbii, i quali non possono avere che spiacevoli conclusioni.

È vero che talvolta gli animi affettuosi e sensibili soffrono crudelmente dei loro atti e dei loro propositi, ma in tali casi, a meno di vivere come un misantropo in fondo a un deserto, come evitare un'afflizione, un dispiacere, un disgusto nei rapporti quotidiani?

Dolori affettivi e pene di cuore. — Quello che porta al nostro cuore i colpi più impreveduti e funesti è l'amore, l'amore in tutte le manifestazioni e in tutte le sue forme, amor filiale, amor paterno, amor sessuale.

Questa passione dominante di tutta la vita, che è l'inestinguibile sorgente delle pure gioje e dei più ardenti piaceri, è anche l'origine di profonde tristezze, ci costa molte lagrime e c'infligge ad ogni età crudeli strazii e terribili disperazioni.

Per quanto spensierati, anche da bambini proviamo una pena indicibile a sapere l'infelicità dei genitori, a vedere piangere la nostra madre; e un'atroce angoscia ci serra il cuore all'annunzio della sua morte.

In tutto il corso della nostra giovinezza quante torture deve subire il nostro povero cuore per pochi istanti di deliziose emozioni!

Amiamo, e la persona amata pensa ad altro amore. Ci ama, e gli ostacoli sorgono in folla per separarcene. Essa ci aspetta e noi non possiamo raggiungerla. L'aspettiamo noi, ed ella deve fuggire. La cerchiamo, la desideriamo appassionatamente ed ella appartiene ad un altro. Ci lascia una speranza, e la orribile morte passa e ce la toglie senza dirci, nel suo mutismo spietato, se morendo noi pure potremmo vederla.

Stanco, affranto, lacerato da queste terribili prove, il nostro cuore sarà almeno risparmiato negli ultimi anni della nostra esistenza?

Non culliamoci in questa ultima illusione. Ecco già i capelli bianchi e le rughe; l'amore non ci serba che amari disinganni non compensati più tardi da nessun favore passaggero.

Ma a questa età noi abbiamo i figli, ed è solo per mezzo di queste creature che quanto rimane in noi di palpitante e di sensibile viene per l'ultima volta meno alla prova.

I più amorosi dei nostri figliuoli ci resteranno forse affezionati, ma gli altri colla loro cattiva condotta ci daranno i più gravi sopracapi, i più crudeli dispiaceri colla loro disobbedienza o colla loro ingratitudine.

Eppure noi non li rimproveremo di indifferenza e non li accuseremo di trascurarci, comprendendo che, impegnati nella dura lotta per la vita, hanno bisogno di nuove affezioni per sostenersi e che devono versare su altri esseri giovani al pari tutta la loro affezione e la loro tenerezza.

Così, invece di maledirli o di respingerli, noi avremo gli occhi attenti alle loro battaglie, e quando per caso ritornano a noi, ci vedranno sorridere per i loro successi, correre ad essi ed aprire loro le braccia quando lottano vanamente colla mala fortuna.

Certo in molte occasioni il cuore è un viscere incomodo e forse, come si dice, gli uomini veramente felici sono quelli dotati di poca sensibilità, gli indifferenti e gli egoisti.

Ma quegli esseri non sono più uomini; non amando altri che sè stessi, hanno perduto il carattere umano per eccellenza, la sensibilità.

Quello che batte nel loro petto non è più l'organo delicato impressionabile dove si ripercuotono tutte le nostre sensazioni; è un semplice pezzo di carne contrattile che con monotona regolarità spande in un corpo impassibile un sangue sempre freddo.

Collocamento delle affezioni. — Economia del cuore. — Come non è bello chiudere assolutamente il proprio cuore, così è pericoloso lasciarlo aperto a tutte le emozioni e pronto ad amare tutte le persone.

IL TRAMONTO DI UN BEL GIORNO.

È una verità nota da tempo immemorabile che nulla è più raro di un vero amico. Perchè dunque affezionarsi al primo venuto, preparandosi così infallibilmente amare disillusioni e ricordi penosi?

In generale non si trovano amicizie durevoli che nel cerchio ristretto di coloro a cui si è più vicini per le idee, il carattere, la condizione di fortuna ed il grado sociale.

Se i nostri amici ci sono sotto qualche aspetto inferiori è ben difficile che non c'invidiino o che noi non li offendiamo presto o tardi nostro malgrado, facendo loro sentir troppo la distanza che ci separa; e reciprocamente è ben raro se essi hanno qualche vantaggio su di noi, che i loro modi a lungo andare non ci feriscano o non eccitino la nostra gelosia. Il cuore umano sventuratamente è così fatto. Un vantaggio qualunque non va mai senza una punta di orgoglio più o meno ridicolo, un'inferiorità relativa è press'a poco inseparabile da un amor proprio esagerato.

Per risparmiarsi crudeli disinganni su questo soggetto è dunque essenziale di vegliare costantemente sul proprio cuore e di non ammettervi un nuovo ospite che dopo un serio esame, una conoscenza profonda delle sue opinioni, del suo carattere, delle sue qualità e dei suoi difetti.

A dir vero, non è sempre facile procedere secondo questa minuziosa analisi per far la scelta dei candidati alla nostra affezione, confermare i buoni ed eliminare i dubbiosi.

Quando poi si tratta di amore, ognuno sa che questa passione ci prende d'assalto e una volta entrata nel nostro cuore ci rende irresoluti e incapaci di opporle una resistenza qualunque.

Ma anche tra le stesse persone che incontriamo nelle nostre relazioni giornaliere, quante che sono amabili a primo aspetto e che lasciamo liberamente prender posto nel nostro cuore, senza cercare di chiuderne loro l'ingresso! Eppure di solito sono queste amicizie che ci serbano le più crudeli sorprese e che troppo tardi ci fanno pentire di esser stati troppo ingenui, facili e confidenti.

Passioni intellettuali. — Economia dello spirito. — A queste fallaci affezioni sono di gran lunga preferibili le passioni intellettuali e filosofiche, la cui pacifica fiamma sventuratamente non si accende nel cuore dell'uomo che quando essa si scosta malconcio dalle amicizie tradite, dagli amori nauseati o vanamente attesi.

Non s'impara mai troppo presto ad amare lo studio, l'arte, la scienza, ad affezionarsi alle cose collo stesso ardore che si è avuto per le persone, a volgere sull'insieme dell'umanità il profondo interesse che prima si testimoniava ad alcuni individui.

Benchè queste nobili passioni dell'animo possano sembrare strane a coloro che sono incapaci di provarle, esse non hanno per questo minore ragione di essere, nè meno importanza delle sole affezioni del cuore.

Hanno inoltre questo vantaggio, che soddisfano tanto più quanto più durano, e invece di lasciare dopo il rimpianto esercitano sulla nostra intelligenza una attrattiva, la quale è il miglior rimedio che possiamo opporre alle amarezze delle amicizie passaggiere e dei fragili amori.

Ma come è essenziale vigilare attentamente il proprio cuore e non aprirlo che dopo maturo esame, non è meno importante, per sapere al bisogno difendersi o consolarsi, inalzare più che possibile la propria intelligenza e badare per tempo all'economia dello spirito.

Quando si tratta di stimare al loro giusto valore gli uomini e le cose, non s'è mai imparato abbastanza presto a formarsi un giudizio sicuro, una maniera di vedere solidamente appoggiata sul buon senso e sull'esperienza, un criterio finalmente che permetta l'esatto apprezzamento di ciò che la ragione gli presenta, come la pietra di paragone svela subito la vera natura della sostanza messa alla prova.

Anche così armato di tutto punto, anchè diffidando sempre delle sue prime impressioni e tenendosi costantemente in guardia,

l'uomo può commettere molti errori e per conseguenza gravi ingiustizie; ma tosto o tardi colla riflessione e la percezione più netta delle cose, riconoscerà certamente di aver mal veduto o mal compreso in una data circostanza, e se questa scoperta perderà qualche bella illusione, in compenso acquisterà la gioja vivissima di conoscere finalmente la verità, di sbarazzare il suo giudizio di una falsa opinione e di sostituire una certezza ad una illusione.

Quando si presenta l'occasione di correggere le inesattezze grossolane e le menzogne che s'imprimono ad ogni età sulle pagine bianche del nostro spirito, non bisogna esitare a dispetto di un vano amor proprio a seguire l'intimo impulso della verità.

La saggezza consiste appunto nel fare di tempo in tempo una rassegna delle proprie idee, un inventario delle acquisizioni intellettuali per decidere dopo maturo esame quello che bisogna gettare e quello che bisogna tenere.

Non è dunque naturale che si abbia cura degli scaffali del proprio cervello come se ne ha per quelli di una biblioteca o per i cassetti della scrivania?

Quando lo studio è ingombro di cartaccie e di libri non è forse necessario decidersi a fare una scelta ed operare una classificazione?

E presa la decisione con quanta attenzione si esaminano le lettere ed i biglietti, le note e i documenti, gli opuscoli ed i volumi per separare il buono dal cattivo, l'utile dall'inutile, per mettere in ordine al posto che gli spetta quello che si desidera di conservare e per gettare nel paniere, se pure non è addirittura sul fuoco, il mucchio di cui si vuol disfarsi!

Vi è forse bisogno di dimostrare che è molto più importante proceder collo stesso metodo una o due volte all'anno alla epurazione di tutto quanto s'immagazzina giorno per giorno nelle circonvoluzioni e nelle cellule del proprio cervello?

Per le orecchie e per gli occhi vi penetrano e vi rimangono molte falsità e molti errori emanati dalla massa enorme d'inezie

che si svolgono incessantemente da tutto quello che si dice, si scrive e si stampa quotidianamente in un paese civile.

Certamente ai nostri giorni non v'è uomo per quanto dei più intelligenti, la cui ragione non sia oscurata su qualche punto, ed il giudizio falsato da una nozione insufficiente, da un' opinione erronea, da un'idea inesatta.

Nessun lavoro quindi maggiormente utile che quello di rinfrescare a brevi intervalli le caselle ingombre della memoria, di controllare al lume delle nozioni nuovamente acquisite le prime idee e le vecchie cognizioni, in modo da avere, per così dire, sempre chiaro e netto davanti agli occhi il lavoro mentale compiuto.

Meditazioni sul passato. — Ufficio del caso nella vita. — È difficile imaginare, prima di aver fatto una volta questa specie d'inventario cerebrale, quanto sia interessante e salutare tale esplorazione a data fissa nel misterioso dominio dei pensieri e dei ricordi.

Per quanto la nostra indagine si porti indietro in questo campo della vita, dove non si può ritornare sui propri passi che a forza d'imaginazione, non si vedono sul cammino percorso che progetti abortiti, sogni estinti, piani rovesciati, speranze ingannate, disillusioni, rovine e chimere.

Tutti gli esseri che abbiamo amato, tutte le persone che abbiamo conosciuto, si levano per un momento davanti alla memoria che li evoca per poi svanire subito nelle nebbie in cui sono avviluppati.

La casa in cui si è vissuti, il paese dove si è amato, i luoghi dove si è sofferto, il focolare dove si è stati ricevuti, la strada dove si è camminato, la pietra dove si fu seduti, man mano si disegnano e si cancellano sul nero fondo del sogno, riconducendo i pensieri, i desiderii, i timori, le speranze avute ad un'età, ad un'epoca o in un ambiente.

— Come! ci sorprendiamo a dire, io pensavo così, agivo in questo modo? Possibile che in quella circostanza abbia tenuto una

tal condotta? Che in quell'altra occasione abbia parlato e mi sia comportato in tal modo? E quelle opinioni, quei propositi, questi atti si sono ripercossi da quel giorno sopra tutta la mia esistenza, hanno regolato, per così dire, il corso della mia vita?

Che sarebbe dunque stato, che sarebbe avvenuto se in quel momento, sotto l'influenza d'altre idee avessi preso una determinazione affatto diversa?

Allora col più profondo stupore constatiamo che le più leggiere influenze, i più futili pretesti sono stati i fattori onnipotenti della sorte buona o cattiva che abbiamo subita finora, che spesso è bastata una parola, una notizia, un fatto in apparenza insignificante, un grano di sabbia od una goccia d'acqua, per cambiare in bene o in male il cammino delle cose, e da questa evocazione, da questa meditazione sopra sè stesso, bisogna pur finalmente concludere che il caso, il solo caso è il padrone assoluto, l' arbitro del nostro destino.

Sì, per quanto si concepisca un avvenire di felicità, di gloria, di fortuna, per quanto si pensino grandi imprese e si tentino risolutamente, i sogni ed i progetti non si effettueranno che quando sono serviti da un fortunato insieme di circostanze, nello stesso modo che per farli subito crollare basterà un istante, un atomo, un soffio.

Errori e rimpianti dell'ambizioso. — Perchè dunque ogni giorno nella vita ci lasciamo abbagliare da ingannevoli miraggi? A che serve senza posa e senza tregua adoperare l'ingegno e le forze nel correre verso uno scopo che si allontanerà quando ci crederemo vicini a raggiungerlo, e che anche raggiunto invece di essere un luogo di fermata e di riposo definitivo diverrà un nuovo punto di partenza verso uno scopo più lontano e più difficile ancora?

Il faticoso inseguimento si accanisce, il nostro animo e i nostri occhi si tengono costantemente fissi sopra un orizzonte fuggente, le passioni si concentrano in un desiderio sfrenato di sod-

disfare un'ambizione senza limiti, per arrivare ci agitiamo contro gli altri e contro noi stessi, intanto il tempo fugge, la vita passa e ad un tratto, spaventati, ci troviamo colle rughe e coi capelli bianchi.

— Come! è già questa la fine! esclamiamo. Ma io non ho vissuto. Non conosco nulla che sia buono e bello nella esistenza. Che ho fatto finora se non penare, patire, piangere e soffrire? Per giungere più presto alla meta che ambivo ho respinto tutto quanto si offriva a me di gradevole e di gentile; gli spensierati piaceri della giovinezza, le pacifiche gioje del focolare, le contemplazioni della natura, i sorrisi dell'amore! E quello cui anelavo non si effettua e quello che sdegnavo mi sfugge! Orsù, presto, è tempo che viva, che goda anch'io.

No, infelice, non è più tempo. L'ora dei piaceri che tu rimpiangi è passata da un pezzo, è passata per sempre.

Il tuo corpo è spossato, il tuo viso è appassito, la tua bocca non ha più denti, i tuoi occhi non hanno più fiamma. Il tuo sangue è senza ardore, il tuo cuore è nauseato. Le tue mani tremano, i tuoi ginocchi si piegano, la tua schiena s'incurva e la tua testa s'inclina.

Ti restano appena pochi istanti per riconoscere la tua miseria ed il tuo irreparabile errore, per gemerne e per piangerlo. La terra si apre sotto ai tuoi passi vacillanti, stai per morire.

Contentezza e rassegnazione del saggio. — A questa lamentosa agonia dell'ambizioso come è preferibile la fine placida e serena del saggio che si spegne senza rammarichi, colla perfetta coscienza di aver compiuto i suoi doveri, colla consolante idea di aver conosciuto nella vita le brevi gioje insieme alle lunghe pene!

Tranquillamente sotto l'ultimo tetto che lo ripara e nell'umile agiatezza che basta ai suoi bisogni senili, egli guarda dall'orlo della tomba compiersi la sua esistenza collo stesso occhio calmo con cui vede dalla soglia della sua dimora la fine di una bella giornata.

Senza averne maggior tristezza che da'suoi atti della giornata, egli evoca in una profonda fantasticheria gli avvenimenti dell'intera sua vita.

Si rivede fanciullo allegro, sollazzevole, spensierato correre dai giuochi materni ai. giuochi de'suoi compagni; si trova a venti anni libero, felice, amante, amato, col cuore pieno di nobili sentimenti e coll'animo traboccante di idee generose.

Più tardi eccolo giovane padre, circondato di adorabili figlioli ora da gran tempo lontani dal focolare paterno, partiti, ohimè, volati via come uccelli.

Assorto nel suo sogno, egli ricostituisce nell' imaginazione tutti quei quadri anneriti dal tempo scorso, ma i cui colori sotto lo sforzo della memoria a poco a poco si ravvivano, e i cui minimi particolari presto appajono come se la scena a cui si riferiscono abbia avuto luogo un istante prima.

Si compiace in questi ricordi il buon filosofo che li sveglia; li persegue con vera soddisfazione e si lascia volontieri cullare da tutto ciò che gli ricordano di gradito e di delizioso.

Tuttavia per quanto i bei giorni passati si presentino a lui sotto l' aspetto di una felicità scomparsa egli, non è tormentato nè dal bisogno nè dal desiderio di riviverli.

Egli non desidera in nessun modo di ricominciare l'esistenza, anche se gli dessero il potere di rifarla secondo la sua fantasia, la facoltà di mettere a profitto l'esperienza della sua vecchiezza, persuaso che non sarebbe migliore di quella trascorsa e non meglio intera.

— In una nuova e lunga serie d'anni, egli pensa, che cosa potrei provare che non avessi conosciuto nella serie di anni che compio?

Abbandonato a tutte le eventualità, esposto a tutti i pericoli, agitato da mille influenze contrarie, non ho io bastantemente adempiuto alle funzioni ed agli scopi cui nascendo ero destinato dalla natura? Traverso tante vicissitudini non ho io quasi sempre

L'ULTIMO SONNO.

mangiato secondo la mia fame, bevuto secondo la mia sete, amato secondo il mio cuore, agito secondo il mio desiderio?

Dopo aver coraggiosamente lavorato, non ho io quasi sempre raccolto il frutto delle mie fatiche? Fortuna e disgrazia, gioja e tristezza, ricchezza e miseria, che cosa vi è di umano che mi sia del tutto ignoto? Al focolare della mia famiglia ho veduto crescere i miei figli presso la loro madre soave e coraggiosa. Nelle mie relazioni cogli altri uomini ho ottenuto la loro stima e la loro affezione. Infine ho avuto campo di coltivare la mia mente abbastanza per intravedere le mirabili armonie della natura e per comprendere le grandi opere dell'ingegno umano.

Sì, perchè la mia vita dovrebbe ancora prolungarsi?

Ad essa non manca più ora che di spegnersi in una morte calma e facile come si chiude con un pacifico sonno la giornata di lavoro.

Al di là della morte. — Teoria pessimista. — Annientamento completo dell'essere umano. — Morire, ecco infatti la soluzione naturale e fatale del problema della vita.

Ma dopo? C'è l'eterna notte o l'eterna aurora?

La notte ed il nulla, dicono alcuni.

Il corpo non è che materia organizzata per un tempo definito; passato questo tempo la natura riprende questa materia, la disorganizza, la scompone, la sparge in mille altre combinazioni di cui la più perfetta non potrebbe continuare sotto nessun punto di vista l'aggregato umano che riuniva gli stessi elementi in condizioni affatto differenti.

L'anima, aggiungono essi, è una semplice emanazione del cervello come la luce elettrica è un'emanazione della pila, e perciò non può sopravivere alla materia. Essa si spegne colla morte dell'organo che la produce, come un orologio cessa di suonare quando il rotismo si ferma.

E poi dove andrebbe quest'anima se avesse la facoltà di sopravivere? Intorno a noi, alla superficie della terra?

Ad ogni istante noi ne risentiremmo la buona o cattiva influenza, e senza dubbio da un pezzo i nostri chimici l'avrebbero scoperta.

O si aggirerebbe essa come una forza vana e senza mezzi di manifestarsi negli spazii infiniti che separano i mondi?

Ai nostri occhi armati dei più forti istrumenti i cieli pajono vuoti e deserti.

Separandosi dal suo involucro mortale, andrebbe essa a condensarsi nell' etere, o anche, come qualcuno ha supposto, ad animare un essere più perfetto sopra un altro pianeta?

Ma allora, come nei casi precedenti, disgiunta dall'organo della memoria destinato ad imputridire quaggiù, quest'anima sublimata non si ricorderebbe più di ciò ch'essa è stata sulla terra e questa perdita di ogni ricordo equivarrebbe alla morte assoluta, alla negazione della sopravivenza.

Dopo tutto, perchè no? continuano i filosofi pessimisti. Perchè la nostra meschina esistenza non dovrebbe avere per conclusione la morte eterna? Perchè non dovremmo noi ritornare al niente da cui non possiamo negare di essere usciti?

Meno di cento anni fa noi non esistevamo in nessun luogo e nulla di quello che doveva esser noi aveva il sospetto della nostra futura nascita. Perchè cent'anni dopo dovremo noi perdurare in qualche luogo? Dove? In quello che non abbiamo coscienza di aver lasciato venendo al mondo?

Del resto, a che servirebbe questo ricominciamento di un'esistenza oltre la tomba? La spaventevole prospettiva di viver sempre è poi preferibile alla rassicurante idea di riposare per sempre? Le ore del sonno nella vita non hanno per tutti uguale dolcezza come le ore della veglia?

Sgraziatamente morire non vuol dire riposarsi.

Infatti se tutti gli esseri cominciano e finiscono, la vita passando dagli uni agli altri continua e non cessa. Essa è il movimento perpetuo, e più si muove più è attiva.

Un cadavere non è ancor freddo, ed esso ha già ricuperato numerosi elementi per formare nuovi esseri. Non è ancora decomposto a metà che già tutto quello che ha perduto, rivive nella natura, in steli d'erba e petali di fiori, in ali d'insetti e piume di uccelli, se pure una parte non circola nuovamente, rigenerata in globuli sanguigni, nelle vene d'altri uomini!

È dunque possibile che da quel corpo che si disaggrega e sparpaglia in particelle infinitesimali si svolga uno spirito indivisibile ed ormai immortale, il quale senza alcuna partecipazione assiste alla ricostituzione lenta ma sicura di creature identiche di cui esso è stato, nel corso di una sola esistenza, il principio immateriale e l'ospite divino?

Teoria spiritualista. — Sopravivenza eterna dello spirito. — Sì, rispondono arditamente a queste obbiezioni i filosofi spiritualisti.

L'anima, assolutamente distinta dalla materia, se ne separa e l'abbandona al momento della morte, per godere solo di una vita eterna, mentre i grossolani materiali dell'organismo si disaggregano e si dissociano per ricadere immediatamente sotto l'influenza delle forze della natura.

È vero che non scopriamo queste anime nello spazio e non le sentiamo manifestarsi intorno a noi, ma non è questa una prova che non ci siano e forse è necessario che ai nostri sensi sia impossibile di constatare la loro presenza, affinchè non siamo tentati di raggiungerli togliendoci la vita.

Del resto, possiamo noi sostenere fermamente di non essere in parecchie occasioni influenzati da un potere sopranaturale, malgrado che noi godiamo sempre del nostro libero arbitrio?

Che cosa è dunque questa coscienza che ad un tratto si erige nel nostro pensiero come un giudice severo delle nostre parole e delle nostre azioni? — Che cosa sono dunque quei terribili combattimenti, quelle lotte violente contro noi stessi che ci fanno così crudelmente esitare in tutte le gravi decisioni che dobbiamo pren-

dere? — Che cosa sono quelle riflessioni inattese, quelle subite idee che ci vengono? — Che cosa quegli avvertimenti, quelle apprensioni, quei gridi interni che, nell'ora stessa in cui possiamo dar soddisfazione ai nostri più cari desiderii, impediscono, arrestano e paralizzano tutti gli sforzi della nostra volontà? — Che cosa sono infine quei presentimenti istantanei di un pericolo che ci minaccia, d'un avvenimento fortunato o infelice che si compie lontano da noi?

Ad un tratto si sveglia nella nostra mente il ricordo di una persona che da lungo tempo non occupava più i nostri pensieri ed ecco che quasi subito questa persona ci si presenta o la incontriamo. Un improvviso timore ci colpisce, un vago sospetto ci coglie e dopo pochi momenti ecco che ci giunge la notizia certa di quello che non osavamo supporre, di quello cui ci rifiutavamo di prestar fede.

Se veramente la nostr' anima, al pari del corpo, non fosse che materia, come mai questa materia ha potuto avere conoscenza di un principio immateriale?

Se nulla deve sopravivere di quell'essere miserabile che è ciascuno di noi, donde ci è venuta quest'idea di un'anima immortale?

Perchè, per quanto rimanga ancora limitata, la nostra umile intelligenza si sarebbe levata al di sopra di quella degli animali sino a conquistare questa inquietante nozione dell'infinito, così inutile alla nostra intelligenza attuale? — Perchè il prodigioso problema dell'origine e della fine dei mondi s'imporrebbe costantemente a noi se non ci fosse dato di risolverlo un giorno? — Perchè in tutti gli spiriti illuminati, questa incessante angoscia di non sapere, questa perpetua noja di non comprendere? — Perchè presso i migliori di noi questo dubbio crudele e tenace che si traduce oggi in una viva speranza, domani in un cupo scoraggiamento?

Povere e fragili creature generate da un atomo e uccise da un soffio! Appena la ragione ci illumina noi siamo intimamente

persuasi che la vita non è che un passaggio e che una prova. Davanti alle spaventose realtà terrestri, ci è dato concepire sublimi idee di giustizia, di virtù, di sacrifizio, di dovere, e questi alti pensieri dovrebbero essere una vana invenzione del nostro cervello, non altro che una fantasia, che un sogno?

Così nell'ultim'ora la soluzione del problema, l'ineffettuabile ideale di cui vediamo la consolante promessa fuggire incessantemente davanti a noi per tutto il corso della nostra esistenza, dovrebbe svanire definitivamente come una ingannatrice fantasmagoria?

Assolutamente certi e convinti dell'immoralità dello spettacolo al quale assistiamo, noi saremmo dunque condannati a subire per tutta la vita l'incessante trionfo dei cattivi e dei forti, l'odiosa sfrontatezza dei mentitori e dei furbi, la pretenziosa vanità degli arricchiti e degli sciocchi?

L'invisibile potenza che regge l'universo, più cieco o meno equo di noi darebbe ragione a un tale stato di cose senza qualche segreto motivo?

Non vedremo dunque mai un giorno sparire questo scandaloso disordine davanti al regno eterno della giustizia e della verità?

Quando una morte spietata viene prematuramente a toglierci quelli che amiamo, quando questi esseri adorati ci sono rapiti senza nemmeno aver ricevuto il nostro ultimo addio, sarebbe dunque vero che essi siano scomparsi per sempre, perduti per noi e che il nostro debole spirito, il nostro povero cuore si ingannino ancora conservando la consolante speranza che la straziante separazione è soltanto momentanea?

Ma in quei crudeli momenti in cui il minimo ricordo della creatura amata basta a piombarci nel dolore più atroce, perchè, se davvero non fosse morta interamente, non ci verrebbe la terribile idea di darci noi pure la morte per andare a raggiungerla?

Perchè durante gli attacchi della fortuna, quando la sofferenza e la sventura ci schiacciano, abbiamo il violento desiderio di mo-

rire, mentre poi appena un male ci colpisce od un pericolo ci minaccia temiamo tanto per la nostra preziosa esistenza e ci mettiamo a difenderla con tutti gli sforzi e con tutte le cure?

Abolendo così ad un tratto in noi l'istinto così potente della conservazione personale, per suggerirci e farci accettare con gioja lo spaventoso pensiero di disfarci della vita, la natura non ci farebbe cadere in un tranello abominevole, e la forza creatrice che ci ha fatto nascere per uno scopo determinato ci spingerebbe ad ucciderci per niente, reagendo contro sè stessa?

Il dubbio e la fede. — Regole generali di condotta. — Questa, tracciata a grandi linee, è l'attraente teoria che i credenti oppongono alle triste asserzioni dei materialisti.

Questa dolce filosofia non è basata, a dir vero, che sopra vaghe apparenze, sopra ingegnose ipotesi e seducenti supposizioni. Ma bisogna convenire che il freddo positivismo degli apostoli del nulla non riposa sopra più solide basi.

Ragionando come questi ultimi senza inquietarsi dell'ignoto, e non tenendo conto, nel formarsi un'opinione sul nostro destino, che dei fenomeni e delle cose accessibili ai nostri sensi, bisognerà con Schopenhauer e co'suoi discepoli considerare la vita come una mistificazione della natura, o almeno come uno sgradevole episodio che turba inutilmente la beatitudine ed il riposo del niente.

Ma, a dispetto di questo apprezzamento pessimista, nel corso di questa fuggitiva esistenza si sopportano i tormenti d'ogni specie quando non passano i limiti delle nostre forze, e si ascoltano le pure voci del cuore e della coscienza per guidarsi su questo mare pieno di scogli e di vortici, e aspettando il sonno eterno non si conoscono migliori soddisfazioni di quelle del bene fatto, e più dolci contentezze di quelle del dovere compiuto.

Se al contrario si accetta l'opinione spiritualista, si prende la vita, per quanto penosa, come una prova transitoria, e lungi dal ribellarsi contro i dolori immeritati, contro le ingiustizie ed i colpi

della fortuna, si considereranno come titoli per la felicità eterna, all' incomparabile felicità che deve cominciare oltre la tomba.

Questa rassicurante prospettiva permette forse di comprendere le inesplicabili efferatezze della natura contro gli esseri che essa stessa ha creato, il cieco furore che spinge gli uomini a distruggersi fra di loro, le orride ecatombe umane che la guerra, la fame, il delitto, la miseria e le malattie fanno ogni giorno sulla terra.

Essa giustifica spesso l'idea dei nostri avi che i migliori sono i primi a lasciare questa valle di lagrime e che chi muor giovine è caro agli dei.

Essa di tutte le afflizioni, di tutti i tormenti, di tutti i mali di cui siamo colpiti dal primo all'ultimo dei nostri giorni, dà la plausibile spiegazione che se la nostr'anima non conoscesse la sventura nel mondo, le sarebbe impossibile all'ora della liberazione di apprezzare la felicità che l'aspetta in un altro luogo.

Senza dubbio finchè gli uomini soffriranno — e tale sarà fatalmente il loro destino fin che un raggio di sole manterrà la vita alla superficie della terra — essi preferiranno al severo pensiero del ritorno al nulla la visione consolante dell'anima che sopravive alla spoglia mortale, la sublime teoria di una risurrezione definitiva, felice, trionfante nell'eternità.

La chiave dell' impenetrabile enigma, la soluzione del problema rimarrà sempre come una sfida alla ragione umana sino alla fine dei tempi?

FINE.

INDICE DELLE MATERIE

L'ARTE DI ESSER FELICI . . . . . *Pag.* 1

LIBRO I. — **Bisogni affettivi e sociali.**

LA FAMIGLIA. — L'amore e il matrimonio . . . . . *Pag.* 11
Scelta d'una donna . . . . . » 20
Scelta d'un marito . . . . . » 32
Scopo essenziale del matrimonio. — Generazione . . . . . » 40
Rapporti fisici tra gli sposi . . . . . » 46
Rapporti morali fra gli sposi . . . . . » 51
Governo di casa. — Lavoro e spese . . . . . » 59
I figli . . . . . » 68
LA CASA. — LA CASA IN CITTÀ. — L'abitazione moderna . . . . . » 79
Adattamento della casa. — Servizio dell'acqua . . . . . » 95
Riscaldamento . . . . . » 107
Illuminazione . . . . . » 123
Elettricità . . . . . » 132
Ventilazione. — Asportazione delle immondizie . . . . . » 140
Distribuzione dell'abitazione. — L'appartamento. — Vestibolo. — Anticamera . . . . . » 144
Cucina. — Credenza . . . . . » 147
Sala da pranzo . . . . . » 157
Salotto . . . . . » 163
Gabinetto di lavoro . . . . . » 171
Stanza da letto . . . . . » 175
Animali e piante d'appartamento . . . . . » 181
Mantenimento igienico dell'abitazione . . . . . » 183
LA VILLA . . . . . » 187
La località e l'abitazione . . . . . » 188
Il parco o gran giardino . . . . . » 191
Giardino e giardinaggio . . . . . » 210
Il giardino . . . . . » 219
L'orto . . . . . » 234
Il frutteto . . . . . » 248

Il pollajo ed il cortile . . . . . Pag. 268
Il pollajo e l'allevamento . . . . . » 270
Animali da cortile. — Gallinacei . . . . . » 283
Piccioni . . . . . » 292
Palmipedi . . . . . » 295
Conigli . . . . . » 299

LIBRO II. — **Bisogni nutritivi.**

L'ALIMENTAZIONE ED I CIBI . . . . . Pag. 302
Sostanze alimentari . . . . . » 306
Carni e sostanze animali. — Prerogative alimentari delle carni . » 307
Carni da macello . . . . . » 312
Carne di pollame . . . . . » 331
Selvaggina . . . . . » 339
Pesce . . . . . » 349
Crostacei . . . . . » 363
Molluschi . . . . . » 366
Sostanze animali e preparazioni diverse . . . . . » 371
Alimenti vegetali. — Generalità . . . . . » 383
Legumi . . . . . » 394
Frutti . . . . . » 402
Condimenti . . . . . » 411
Bevande . . . . . » 422
Bevande acquose . . . . . » 426
Bevande fermentate . . . . . » 430
Bevande aromatiche . . . . . » 447

LIBRO III. — **Bisogni sensitivi.**

I VESTIMENTI E LA TELETTA . . . . . Pag. 455
Materie dei vestimenti. — Stoffe e tessuti . . . . . » 458
Il vestito e la moda . . . . . » 466
Cura e sviluppo della bellezza. — L'arte di piacere . . . . . » 490
Condizioni essenziali della bellezza . . . . . » 499
Estetica del viso e del corpo . . . . . » 506
IL RIPOSO ED I PIACERI. — In famiglia . . . . . » 520
In società . . . . . » 534
Falsi piaceri e cattive società . . . . . » 541

LIBRO IV. — **Bisogni di attività fisica.**

ESERCIZII CORPORALI . . . . . Pag. 551
Ginnastica . . . . . » 554
Scherma . . . . . » 565

Equitazione . . . . . *Pag.* 573
Canottaggio . . . . . » 579
Nuoto . . . . . » 581
Giuochi di destrezza e d'azione . . . . . » 586
Escursioni e viaggi. — Passeggiate campestri. . . . . » 590
Viaggi di piacere . . . . . » 608
In riva al mare . . . . . » 615
Nei monti . . . . . » 628
Stazioni termali e città di giuoco . . . . . » 639
Caccia. — L'arte della caccia e i cacciatori . . . . . » 645
Corredo del cacciatore . . . . . » 652
Il cane da caccia . . . . . » 655
La selvaggina . . . . . » 659
Pesca. — La pesca e i pescatori . . . . . » 671
Attrezzi di pesca . . . . . » 675
Il pesce . . . . . » 683

LIBRO V. — **Bisogni intellettuali, artistici e filosofici.**

Evoluzione dei bisogni intellettuali . . . . . *Pag.* 691
Letteratura e teatro. — La lettura e i libri . . . . . » 693
L'arte drammatica e gli spettacoli . . . . . » 702
Arti dilettevoli. — Musica . . . . . » 708
Disegno, pittura, scultura . . . . . » 712
Collezioni artistiche . . . . . » 718
Ricreazioni scientifiche . . . . . » 723
Condotta filosofica della vita . . . . . » 742

45
8

Prezzo L. **5000**

INV. 5437